

BAR SALON



Une recette de la
chef **Christine Cushing**

Inspirée de *Bar salon* (1974)



Bar saumon

Le saumon à l'érable de la chef Christine Cushing

Ingédients

4 pavés de saumon, sauvage de préférence, d'environ 170 g (6 oz) chacun	15 ml (1 c. à soupe) de whisky canadien
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût	22,5 ml (1 ½ c. à soupe) de moutarde de Dijon à l'ancienne
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre râpé	22,5 ml (1 ½ c. à soupe) de sirop d'érable
15 ml (1 c. à soupe) de beurre clarifié	Branche d'aneth, en finition (facultatif)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.
- 2 Assaisonner très légèrement le saumon de sel et de poivre noir moulu et l'enrober de gingembre râpé. Faire chauffer une poêle en fonte, sans corps gras. Ajouter le beurre et le saumon, peau vers le bas, et le faire saisir jusqu'à ce qu'il soit brun doré, environ 2 minutes. Retourner le saumon et répéter l'opération.
- 3 Mélanger dans un petit bol le sirop d'érable, la moutarde de Dijon et le whisky. Remettre le saumon côté peau vers le bas et badigeonner de laque le côté chair du saumon.
- 4 Mettre la poêle en fonte avec le saumon dans le four préchauffé. Cuire le saumon jusqu'à ce qu'il soit ferme au toucher et qu'un couteau inséré au centre en ressorte chaud, soit environ 5 à 7 minutes selon l'épaisseur du poisson. Servir avec une salade de chou nappa aux pommes. Garnir d'une branche d'aneth si désiré. 4 portions.