Saumon grillé sur lit de pousses et de mâches avec sa vinaigrette à l'ail noir

POISSONS – RECETTES – REPAS

NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 120 ml de beurre non salé
- 8 gousses d'**Ail Noir PC Collection Noire**
- Le jus d'une demi-lime
- 2 c. table de vinaigre de riz
- 1 c. thé (ou plus si vous aimez vos plats épicés) de sriracha
- 1 c. table d'huile de sésame
- 2 darnes de saumon avec la peau
- Sel et poivre
- 2 tasses de mâche
- 1 tasse de pousses
- Quelques tomates cerises mélangées
- Coriandre au goût
- Des graines de sésame pour la décoration

Croûtons

- Une demi-baguette coupée en tranche mince
- ¼ tasse de **Graisse d'Oie PC Collection Noire**
- 1-2 gousses d'ail noir, écrasées
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 F.
2. Écraser les gousses d’ail (pour les croûtons) et les incorporer dans la graisse d’oie.
3. Saler et poivrer.
4. Badigeonner les croûtons et les enfourner sur une plaque à cuisson pendant 20 minutes. Les retourner à mi-cuisson. Les sortir lorsqu’ils sont bien dorés. Bien les surveiller pour ne pas qu’ils brûlent.
5. Pendant ce temps, faire fondre la moitié du beurre dans un poêlon à feu moyen. Écraser les 8 gousses d’ail dans le beurre à l’aide du dos d’une cuillère. Chauffer à peu près 1 minute.
6. Ajouter le jus de lime, le vinaigre, le sriracha. Saler et poivrer. Laisser mijoter 1-2 minute en brassant afin que les saveurs se mélangent bien.
7. Mettre le mélange dans une tasse à mesurer et ajouter 1/3 de tasse d’eau chaude. Bien mélanger. S’il reste des morceaux d’ail, vous pouvez les défaire à l’aide d’un pied mélangeur. Ajouter l’huile et bien émulsionner.
8. À l’aide d’un papier absorbant, assécher le poisson. Saler et poivrer. Dans un poêlon, faire fondre le reste du beurre. Cuire le poisson approximativement 2-3 minutes de chaque côté en l’arrosant avec le beurre, jusqu’à ce qu’il soit cuit, mais encore moelleux. Un poisson rosé c’est très bon !
9. Déposer le poisson sur la salade et garnir de la vinaigrette. Accompagner le tout de tomates fraiches et de croûtons.