
















Saumon glacé à la cassonade et à la moutarde

avec crevettes au beurre de ciboulette, maïs en épi et salade en quartiers

45 minutes



-  Filets de saumon, avec la peau
250 g | 500 g
-  Pain à sandwich
2 | 4
-  Épi de maïs
2 | 4
-  Laitue iceberg
1 | 1
-  Tomates cerises anciennes
113 g | 227 g
-  Citron
1 | 2
-  Ciboulette
14 g | 28 g
-  Échalotes frites
28 g | 56 g
-  Crème sure
2 | 4
-  Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe
-  Cassonade
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Crevettes
285 g | 570 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

Matériel | Papier d'aluminium, 2 plaques à cuisson, passoire, grande poêle antiadhésive, grande casserole, cuillères à mesurer, 3 bols moyens, essuie-tout, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 petits bols, tamis, zesteur

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) | d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1



Préparer et mariner les tomates

- Avant de commencer, sortir du frigo 4 c. à soupe (8 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer et jeter la première couche de **feuilles de la laitue iceberg**. Retirer le **piéd**, puis couper la **laitue** en **quatre**, en gardant chaque quartier intact.
- Émincer la **ciboulette**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Éplucher le **maïs**, puis le couper en deux sur la largeur.
- Couper les **tomates** en quatre.
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de citron**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

2



Rôtir le saumon

- Dans un autre petit bol, combiner la **caissonade** et la **moutarde**.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier d'aluminium, en laissant dépasser sur tous les côtés.
- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer** le dessus et les côtés.
- Disposer le **saumon**, côté peau vers le bas, sur la plaque à cuisson préparée. Étendre le **mélange caissonade-moutarde** sur le dessus du **saumon**.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 15 min, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**.

3



Cuire le maïs et préparer la vinaigrette ranch maison

- Entre-temps, dans une grande casserole, recouvrir le **maïs** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]) (la même qté pour 4 pers.). **Salier**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé de 3 à 4 min.
- Retirer du feu, puis garder couvert et réserver.
- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen la **crème sure**, la **mayonnaise**, la **moitié** du **zeste de citron**, le **reste** du **jus de citron**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **ciboulette** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



Cuire les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Retirer du feu. Couvrir pour garder chaud.

5



Préparer les pains au beurre à la ciboulette

- Couper les **pains** en deux.
- Dans un autre bol moyen, ajouter le **reste** du **zeste de citron**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **ciboulette** et **4 c. à soupe** (8 c. à soupe) de **beurre ramolli**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Réserver la **moitié** du **beurre à la ciboulette** pour les **crevettes** et le **maïs**.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Étendre le **reste** du **beurre à la ciboulette** sur **chaque tranche** de **pain**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) du beurre réservé dans la poêle contenant les crevettes. Remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Égoutter le **maïs**.
- Répartir le **saumon**, les **crevettes**, le **maïs** et la **moitié** des quartiers (tous les quartiers) de **laitue** dans les assiettes.
- Couronner les **quartiers de laitue** d'un **souppçon** de **vinaigrette ranch**, puis garnir des **tomates marinées** et des **échalotes frites**, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir le **reste** de la **vinaigrette ranch** comme trempette.
- Couronner le **maïs** du **beurre à la ciboulette réservé**.
- Arroser du **jus** d'un **quartier de citron**, si désiré.
- Couper les **pains** en deux, si désiré. Servir les **pains** en accompagnement.

** Cuire le saumon et les crevettes jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 70 °C (158 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.