



Saumon grillé et bouillon de crevettes

avec beurre ail-citron et salade verte

Barbecue du dimanche

Épicée

35 minutes



Filets de saumon,
avec la peau
250 g | 500 g



Crevettes
285 g | 570 g



Pomme de terre
rouge
300 g | 600 g



Épi de maïs
2 | 4



Citron
1 | 2



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Mini concombre
1 | 2



Tomates cerises
anciennes
113 g | 227 g



Mélange d'épices
cajun
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Brochettes en
bois
6 | 12



Tartinade à l'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Persil
7 g | 14 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.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Remplir un grand bol d'eau et tremper les brochettes.
- Presser la moitié du citron (le citron entier pour 4 pers.). Couper le reste du citron en quartiers.
- Couper les tomates en deux.
- Couper le concombre en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement le persil.
- Éplucher le maïs.

4



Griller le maïs

- Disposer le maïs sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le maïs soit tendre et marqué. Retirer de la grille et saler et poivrer.
- Transférer le maïs sur une plaque à cuisson propre et couvrir pour garder chaud.

2



Rôtir les pommes de terre

- Couper les pommes de terre en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les pommes de terre de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile. Assaisonner de la moitié du mélange d'épices cajun, saler et poivrer, puis remuer pour enrober. Rôtir au centre du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.

5



Griller les protéines et assembler la salade

- Déposer le saumon, côté peau vers le bas, sur une moitié de la grille. Refermer le couvercle et griller de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le saumon soit entièrement cuit.
- Ajouter les crevettes sur l'autre moitié de la grille. Refermer le couvercle et griller de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites**.
- Transférer les crevettes sur la plaque à cuisson contenant le maïs, puis couvrir pour garder chaud.
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la moitié du jus de citron, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sucre et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile. Saler et poivrer. Bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les tomates et les concombres, puis le mélange printanier. Réserver.

3



Préparer le saumon et les crevettes

- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les crevettes, puis les sécher avec un essuie-tout. Arroser de 1 c. à thé (2 c. à thé) d'huile, puis saler et poivrer.
- Enfiler les crevettes sur les brochettes.
- Sécher le saumon avec un essuie-tout. Arroser de 1 c. à thé (2 c. à thé) d'huile, puis saupoudrer du reste du mélange d'épices cajun, et saler et poivrer. Bien mélanger.
- Sur une plaque à cuisson, ajouter le maïs, le saumon et les crevettes, puis réserver.

6



Terminer et servir

- Ajouter la tartinade à l'ail et 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre dans un petit bol allant au micro-ondes. Réchauffer de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que le beurre fonde.
- Incorporer le reste du jus de citron.
- Disposer les pommes de terre, le maïs, les brochettes de crevettes et le saumon sur une assiette de service.
- Napper de beurre ail-citron.
- Parsemer de persil.
- Mélanger la salade et la servir en accompagnement.

**Cuire le saumon et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.