

Saumon et crevettes grillés dans une sauce style cocktail César

avec salade de pommes de terre et asperges

Grillade de longue fin de semaine

Épicée

35 minutes



Filets de saumon,
avec la peau



Crevettes



Pomme de terre
rouge



Brochettes en bois



Sel de céleri



Ciboulette



Mayonnaise



Ketchup



Raifort



Sauce piquante



Moutarde à
l'ancienne



Asperges

BONJOUR RAIFORT

Cette racine épicée est de la même famille que le wasabi!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Faire tremper les brochettes dans l'eau pendant 5 min.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :

- Doux : 1 c. à thé
- Moyen : 2 c. à thé
- Épicé : 1 c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de saumon, avec la peau	250 g	500 g
Crevettes	285 g	570 g
Pomme de terre rouge	360 g	720 g
Brochettes en bois	6	12
Sel de céleri	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Ciboulette	7 g	14 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Raifort	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce piquante 🌶️	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Asperges	227 g	454 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire bouillir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**. Égoutter, puis disposer les **potatoes** dans une assiette. Réfrigérer.



4 Faire griller le saumon et les crevettes

Disposer le **saumon** d'un côté du gril, côté peau vers le bas. Badigeonner le **saumon** de **2 c. à soupe de sauce César** (doubler pour 4 pers.). Faire griller de 6 à 7 min ou jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**. Disposer les **asperges** de l'autre côté du gril. Faire griller de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en les retournant une fois. Disposer les **crevettes** sur le gril, du même côté que le **saumon**. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller les **crevettes** de 4 à 6 min ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en les retournant une fois**. Transférer le **saumon**, les **crevettes** et les **asperges** sur la plaque à cuisson, puis couvrir pour garder chaud.



2 Préparer

Entre-temps, émincer la **ciboulette**. Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Sur une plaque à cuisson, arroser les **asperges** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. Assaisonner de la **moitié** du **sel de céleri** et **poivrer**. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Enfiler les **crevettes** sur les **brochettes en bois**, puis **salier** et **poivrer**. Badigeonner le **saumon** et les **crevettes** de **2 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.).



5 Faire la salade de pommes de terre

Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moutarde** et **¼ c. à thé de sel de céleri** (doubler pour 4 pers.). Ajouter les **potatoes** et la **ciboulette**, puis bien mélanger. **Poivrer**, au goût.



3 Faire la sauce César

Dans un petit bol, ajouter le **ketchup**, le **raifort**, **1 c. à soupe d'eau** (doubler pour 4 pers.) et **1 c. à soupe de sauce piquante**, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE :** Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Salier**, au goût.



6 Terminer et servir

Répartir la **salade de pommes de terre**, les **asperges**, le **saumon** et les **brochettes de crevettes** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce César** comme trempette pour les **crevettes**.

Le souper, c'est réglé!