
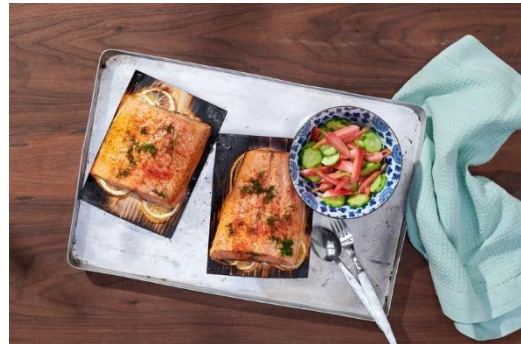


# SAUMON SUR PLANCHE, CONCOMBRES ET RADIS

Préparation	25min
Cuisson	25min
Repos	3h
Total	3h50
Part(s)	4 portions
Difficulté	



## Ingrédients :

1 filet de saumon entier	3 petits concombres
2 petits citrons	2 cuillères à café de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à café de sel	1 botte de radis
1 cuillère à soupe d'aneth FUCHS	2 cuillères à café de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à café de piment d'Espelette FUCHS	Huile d'olive

## Préparation :

1. Faire tremper les planches de bois dans de l'eau chaude env. 2-3 heures en les alourdissant avec un poids.
2. Astuce : ces planches spéciales permettent de cuire en douceur du poisson au barbecue en lui donnant un délicieux goût de fumé. Vous les trouverez dans les magasins spécialisés, les magasins de bricolage et les jardineries. À défaut, cuire simplement le saumon sur le côté peau dans une barquette pour barbecue.
3. Frotter la chair du poisson avec le jus d'un citron, saler légèrement (pour permettre aux épices de bien l'aromatiser). Parsemer l'aneth et le piment d'Espelette sur le filet, arroser d'huile d'olive et couvrir avec du film alimentaire. Laisser mariner le saumon 2-3 heures au frais.
4. Éplucher les concombres, les tailler en rondelles, puis les saler généreusement et les arroser de vinaigre de vin blanc. Parer les radis, les laver, les découper en quartiers, les saler généreusement et les arroser de vinaigre de vin rouge. Laisser reposer les légumes.
5. Astuce : pour apporter un peu plus de couleur à la salade, éplucher les concombres en laissant une bande de peau verte entre chaque épluchure.



6. Allumer le feu : tailler le citron restant en fines rondelles et les disposer côte à côte sur les planches mouillées. Découper de saumon en deux, de sorte à en avoir un morceau pour chaque planche, poser chaque morceaux sur les tranches de citron, peau vers le bas.
7. Les braises doivent être à point, rougeoyer intensément et être couvertes d'une fine couche de cendres. Pour griller le saumon de manière indirecte, entasser les braises sur un côté du barbecue et placer le poisson de l'autre côté. Faire cuire 20-25 minutes à couvert.
8. Égoutter les concombres et les radis, les mélanger, puis les arroser de quelques gouttes d'huile d'olive. Servir la salade en accompagnement du saumon.

