Saumon au sirop d'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Portions : 4

Ingrédients:
1kg de filet de saumon

Marinade:

3/4 tasse de sirop d'érable
1 c. a table de moutarde dijon
1 c. à thé de câpres
1 c. à table de jus de lime ou citron

Trempette :

150 ml de crème sure
3 c. à table de sirop d'érable
1 c. à table de câpres
a c. à thé de jus de lime ou citron
sel et poivre

Instructions:
Couper le filet de saumon en cube.
Mélanger les ingrédients pour la marinade et y déposer les cubes de saumon.
Laissez mariner 15 min.
Entre temps mélanger les ingrédients pour la trempette et réserver.
Enfilez les cubes sur 2 bâtons de bambou car cela facilite le maintien du saumon. Cuire environ 4 à 5 minutes chaque côté sur le BBQ ou un grill.