

Truite

marinée & fumée
du Chef Nicolas Cegretin

Ingredients pour 4 personnes :

- 4 filets de truite saumonée
- 4 planches de cèdre rouge
- 2 gousses d'ail râpées
- 1 échalote ciselée
- 4 cuillères à soupe de sauce d'huître
- 6 cuillères à soupe de sauce soja



Instructions:

1. Mélanger les ingrédients de la marinade
2. Mettre les filets côté chair dans la marinade au minimum 2 heures
3. Mettre les planches de cèdre dans l'eau pendant 1 heure
4. Chauffer le Bee Grill à 300°C en cuisson indirect
5. Déposer les filets de truite côté peau sur les planches
6. Mettre les planches sur la grille et faire cuire à convenance

