

# Saint-Jacques fumées sur planche de cèdre, caramélisées au sirop d'érable et soja.



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min

TEMPS DE CUISSON

6 min

MARINADE

20 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



## EQUIPMENT

- 1 planche de cèdre NON TRAITE d'environ 30 cm de long et 2 cm d'épaisseur.

## INGRÉDIENTS

- 8 belles Saint-Jacques
- 1 cup de sirop d'érable
- 1 gousse d'ail
- 1 citron vert
- ½ cup de sauce soja

## INSTRUCTIONS

1. Émincez la gousse d'ail. Dans un sac congélation, mélanger l'ail, le sirop d'érable le jus du citron vert et la sauce soja. Ajoutez les Saint-Jacques, fermez le sac et placez-le au frigo pendant 20 minutes.
2. Egouttez les Saint-Jacques, mais conservez la marinade dans une tasse.
3. Allumez votre BBQ. Faites chauffer la planche, ne vous inquiétez pas si elle noircit. Retournez la planche et disposez les Saint-Jacques dessus. L'idéal est d'avoir un BBQ avec couvercle permettant d'étouffer les flammes si la planche vient à brûler, mais aussi de fumer les Saint-Jacques en fermant le couvercle quelques minutes. Faites chauffer la marinade aux micro-ondes.
4. Laissez les Saint-Jacques cuire sur la planche pendant 2 ou 3 minutes. Arrosez-les de marinade chaude et servez.



MOTS CLÉS

cèdre, érable, planche, saint-jacques