



# Brochettes de **saumon glacées** au sirop d'érable

**Ingrédients** (Pour 4 personnes)

**MARINADE 2 H**

- Δ 4 portions de saumon sans peau et coupé en cubes de 3 cm
- Δ 125 g de tomates cerises
- Δ 1 oignon rouge coupé en quartiers
- Δ ¼ de tasse de sirop d'érable
- Δ 3 c. à café de paprika fumé

## Réalisation

Mélanger le sirop d'érable et le paprika dans un bol, ajouter les cubes de saumon et mélanger encore pour bien enrober les morceaux de saumon. Couvrir le bol et réserver au frais pendant 2 h.

Planter les cubes de saumon, les tomates et les morceaux d'oignon, en les alternant, sur de petites brochettes de bambou.

Faire cuire les brochettes sur un barbecue ou un grill bien chaud pendant environ 5 min, en tournant souvent jusqu'à ce que le saumon soit uniformément doré et cuit à votre goût.