**Saumon sur la planche à fumer avec sauce au raifort**

**Raifort
aneth frais
asperges blanches
poivre et sel**

**planches à fumer
cuisses de saumon avec peau
crème entière
beurre
œufs
vin blanc**

**Dans la cuisine.** Préparez d'abord une sauce mousseline. Pour ce faire, fouettez à moitié 1½ dl de crème entière et mettez-la au frais. Faites du beurre clarifié à partir de 250 g de beurre. Battez 3 jaunes d'œufs avec la même quantité de vin blanc au fouet au bain-marie jusqu'à obtenir une sauce mousseuse. Ajoutez le beurre clarifié par petites giclées. Continuez à fouetter jusqu'à ce que vous ayez une sauce bien liée. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Faites de cette hollandaise une mousseline en incorporant la crème froide. Terminez en incorporant deux cuillères à soupe de raifort râpé (en bocal), ainsi qu'une poignée d'aneth finement haché.

Epluchez les asperges et faites-les cuire à la vapeur pendant quelques minutes, en fonction de leur épaisseur.

**Sur le barbecue.** Faites tremper les planches à fumer en cèdre dans l'eau pendant au moins une heure au préalable. Faites chauffer le barbecue (environ 175°C) et placez les planches sur la grille. Fermez le couvercle.

Lorsque les planches commencent à fumer après quelques minutes, retournez-les et placez-y les tranches de saumon, le côté peau sur la planche. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 20 minutes à température constante.

**Dans l'assiette.** Un morceau de saumon fumé, deux asperges et la sauce sur le dessus. Terminez avec un peu de persil.