

Les Savoureuses recettes Péi



PAVÉ DE SAUMON EN TERIYAKI,
AUX AGRUMES & SUCRE ROUX INTENSE

PAVÉ DE SAUMON EN TERIYAKI, AUX AGRUMES & SUCRE ROUX INTENSE



30 min



Facile



Ingrédients pour 4 personnes

- | | | |
|----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| • 4 pavés de saumon | • 5 c. à s. d'huile de sésame | • 1 citron jaune |
| • 1 gousse d'ail | • 12 cl de sauce soja | • 1/2 combava |
| • 10 g de gingembre | • 1 botte de coriandre | • Graines de sésame noir et blanc |
| • 1 pincée de sel | • 1 mini concombre | |
| • 40 g de sucre roux | • 1 citron vert | |
| | | Cuisson du saumon |
| | | • 2 c. à s. d'huile de sésame |

Préparation de la sauce teriyaki

Épluchez et hachez le gingembre et l'ail. Zestez les agrumes et pressez les jus.

Dans un récipient, mélangez le gingembre, l'ail, le zeste et le jus des agrumes, l'huile de sésame, la sauce soja, et le sucre roux. Puis réservez votre sauce.

Cuisson du saumon

Dans une poêle avec un filet d'huile, faites cuire le saumon côté peau pendant 3 à 4 minutes selon l'épaisseur. Déglacez avec la préparation de sauce teriyaki. Laissez cuire pendant 1 minute, puis retournez le saumon et cuisez 1 minute de l'autre côté rapidement jusqu'à épaississement de la sauce.

Finition et présentation

Servez le saumon avec du riz blanc cuit à la vapeur. Parsemez de coriandre hachée et accompagnez de légumes croquants.