

les recettes d'Alice

Pavé de saumon caramélisé



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 pavés de saumon
100 gr de sucre blond
10 gr de gingembre
1 gousse d'ail
1 citron vert

sauce nuac mân
sauce soja
sésame
paprika
coriandre

MATERIEL NECESSAIRE

1 râpe

1 presse agrume

PREPARATION ET REALISATION

1- Dans une poêle antiadhésive, faire caraméliser le sucre avec 100 gr d'eau, 4 c à s de sauce nuac mân, 2 c à s de sauce soja, 1 c à c de paprika, la g d'ail hachée, le gingembre râpé. Laisser épaissir puis ajouter 6 c à s de jus de citron vert et laisser réduire.

2- Dans une poêle faire dorer le côté peau des pavés de saumon à l'huile d'olive.

3- Déposer les pavés dans un plat et napper de la moitié de la sauce et cuire au four à 200° environ 10 min.

4- Napper du reste de sauce et de sésame au moment de servir. Ajouter quelques feuilles de coriandre en décor.

CONSEILS ET ASTUCES

Servir avec des nouilles chinoises et des légumes croquants.

Alice Délice

