

## Pavés de saumon au sirop d'érable



### Ingrédients (pour 4 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
4 PCE	Pavés de saumon avec la peau	~
0.04	Sauce soja	~
0.025	Sirop d'érable du Canada en bidon 500 ml MAPLE JOE	0132576
0.002	Gingembre moulu	~
0.01	Whisky	~
0.01	Huile de tournesol	~
0	Poivre	~

### Étapes de préparation

- 1 Mélangier la sauce soja avec le sirop d'érable et le whisky. Ajouter le gingembre et bien mélanger. Verser cette marinade dans un plat creux. Déposer les pavés de saumon dans le plat et bien les arroser de la marinade. Laisser poser 15 minutes.
- 2 Faire chauffer une poêle avec l'huile de tournesol sur feu assez vif.
- 3 Faire cuire les pavés de saumon côté peau avec la marinade en arrosant régulièrement. Retourner brièvement les pavés de saumon côté chair puis les débarrasser sur une assiette.
- 4 Faire légèrement réduire la marinade et arroser une dernière fois le poisson. Poivrer et servir avec une purée de pommes de terre.

### Astuce du chef



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : facile