FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

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. Mélanger 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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes
Difficulté : facile

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation