

Pavé de saumon sriracha



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Assaisonnement Sriracha Lime en bouteille 1 L GO TAN	0287846
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
0.5	Nouilles aux œufs en sachet 250 g SUZI WAN	~
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
0.1	Huile de sésame grillé en bouteille 1 L GOLDEN TURTLE CHEF	0190351
0.01	Gomasio en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0278931
1.125	Filet de saumon frais	~
1.5	Asperge verte	~
5 PCE	chou pokchoï	~
5 PCE	Avocat	~
1	coriandre frais	~
0.05	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
0.25	Petit pois	~

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes. Cuire séparément, les choux pokchoï, les petit-pois, asperges ainsi que les nouilles chinoise. Rafraichir et réserver.
- 2 Tailler les morceaux de saumon assaisonner de sel et poivre déposer sur une plaque à pâtisserie et cuire au four à 170°C pendant 8 minutes. Réserver au frais.

- 3 Eplucher et tailler en tranches les avocats. Protéger les avec du jus de citron et un morceau de papier cuisson. Réserver.
- 4 Dresser en couche les garnitures, déposer les tranches de saumon sur les garnitures et napper généreusement dans les bols de sauce et d'huile de sésame. Terminer l'assaisonnement avec le gomasio et coriandre finement ciselé.