

SAUMON FAÇON JAPONAISE



Ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon de 300 g
4 cuillères à soupe de vin blanc
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Sauce :

2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de sauce soja salé
2 cuillères à soupe de sauce soja sucré
4 cuillères à café de miel

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients (jus de citron, miel, les 2 sauces soja).

Découper les pavés de saumon en dés, les faire griller dans une poêle anti adhésive sur tous les côtés sur feu vif. Enlever le surplus de graisse rendu par le poisson, puis remettre sur le feu et ajouter le vin blanc et le laisser évaporer.

Ajouter la sauce au poisson petit à petit, elle va légèrement caraméliser et épaissir. Ajouter le sésame qui va se coller au poisson.

Servir sur du riz thaï ou basmati, voire avec un riz à sushis car le côté vinaigré pourrait bien se marier avec ce plat.