

PAVES DE SAUMON CAMELISES

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 beaux pavés de saumon
- 50 g de sucre de canne(ou cassonade)
- 5g de gingembre haché
- 1 gousse d'ail râpée
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de piment fort
- Poivre
- Sel



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C (th7).
2. Dans une casserole, faire caraméliser le sucre dans 50 ml d'eau avec la sauce soja, l'huile d'olive, le piment fort, le gingembre, l'ail, le poivre et le sel. Quand le mélange commence à durcir, ajouter le jus de citron et laisser réduire.
3. Dans une poêle, versez de l'huile et faire dorer le côté peau des pavés.
4. Déposer les pavés dans un plat four, les napper avec la moitié de la sauce caramel.
5. Faire cuire au four durant 7 à 14 minutes (en fonction de la taille des pavés).
6. Une fois à point, les sortir du four, garnir avec le reste de la sauce caramel et parsemez dessus des feuilles de coriandre.

Se déguste soit avec des légumes ou du riz.