

Cubes de saumon mi-cuit au miel

Cubes de saumon mi-cuit au miel

16 cubes de saumon d'environ 3 cm (1 1/2 po)

80 ml (1/3 tasse) de sauce Tamari

2 ml (1/2 c. à thé) d'huile de sésame

15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale

22 ml (1 1/2 c. à soupe) de miel

1 gousse d'ail, hachée très finement

2 ml (1/2 c. à thé) de cardamome brune,
broyée (facultatif)

2 oignons verts, coupés en biseau

10 ml (2 c. à thé) de graines de sésame grillées

16 cure-dents.

- Dans un plat, mélanger les 7 premiers ingrédients.
- Couvrir et réfrigérer 2 heures. Enfiler un morceau d'oignon vert et un cube de saumon sur chaque cure-dent.
- Chauffer un poêlon antiadhésif à intensité moyen-fort et y déposer les cubes de saumon, cure-dent vers le haut.
- Laisser cuire ainsi environ 2 minutes jusqu'à ce que la partie cuite atteigne la mi-hauteur. Saupoudrer les cubes de saumon mi-cuit de graines de sésame et servir.

Note : Ne substituez pas la cardamome brune par de la cardamome commune, sa saveur trop différente se marierait moins bien avec cette recette

À servir avec : Lamura Rosé

Code SAQ: 10510151

Prix: 12.25 \$



Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



7900 boul. Taschereau, Édifice B, Suite 105

Brossard (Québec) J4X 1C2

Tél: 450-671-0631

Fax: 450-671-2457

www.imporation-epicurienne.com