



Collations

Dés de saumon glacés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes saumon (filet)
125 grammes de marmelade d'oranges
7 grammes de racine de gingembre
90 grammes de sucre brun
1/2 cuillère à soupe moutarde
graines de sésame (noires)
1 gousse d'ail (épluchée)
15 millilitres bourbon
feuilles de coriandre
15 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Mettez la marmelade d'orange, le gingembre, l'ail, le sucre, l'eau et la moutarde dans un petit poêlon et portez à ébullition. Remuez régulièrement. Laissez réduire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la masse s'épaississe. Ajoutez ensuite le bourbon, battez bien puis retirez du feu.

Préchauffez le four à 180°C. Prenez un plat à four et chemisez-le avec de l'huile d'olive. Placez le filet de saumon dans le plat à four. Badigeonnez le filet de saumon avec 3/4 du glaçage. Enfournez 15 minutes jusqu'à ce que le filet de saumon soit cuit.

Retirez le saumon du four et coupez-le en dés. Servez avec le reste du glaçage. Décorez avec des graines de sésame noires et de la coriandre.

Ustensiles de cuisine

Four

