



Collations

Entrées

Saumon teriyaki

Pour 8 personnes.

Ingrédients

6 cuillères à soupe de miel
6 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
1/2 cuillère à café gingembre (râpé)
250 grammes saumon (filet frais en cubes)
1 citron vert (le jus, zeste râpé)

Méthode de préparation

Réalisez une marinade à base de miel, de sauce soja et de vinaigre de vin blanc. Ajoutez le gingembre, le jus et le zeste de citron vert ainsi que les dés de saumon.

Laissez reposer pendant 5 minutes avant de piquer les dés de poisson sur des bâtonnets. Placez les satés sur une feuille d'aluminium, puis faites-les cuire au barbecue pendant 3 minutes.

Badigeonnez-les de marinade, retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.

