



Saumon à l'érable et au gingembre

30 MIN. ET MOINS - POISSONS - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 2 c. à table de sauce soya
- 2 c. à table de sirop d'érable
- 1 c. à thé d'ail
- 1 c. à thé de gingembre

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients sauf le saumon.
2. Mettre les pavés sur une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium et recouvrir de la marinade.
3. Faire chauffer une dizaine de minutes à 400F.
4. Servir avec du riz, des vermicelles de riz ou des légumes au choix.