

Saumon Yakitori

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 20 minutes

Ingrédients

- 4 pavés de saumon de 150 g sans peau
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza

Sauce

- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de saké
- 3 cuillères à soupe de mirin
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cm de gingembre frais
- 1 pointe de purée de piment

Préparation

1. Mélanger dans un bol le saké, le mirin, la sauce soja et la purée de piment.
2. Éplucher le gingembre et le couper en petits morceaux.
3. Verser le miel dans une casserole. Chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il caramélise.
4. Ajouter le contenu du bol, mélanger puis rajouter les morceaux de gingembre. Laisser réduire à feu très doux pendant 5 minutes. Filtrer et réserver.
5. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Lorsqu'elle est bien chaude, y disposer les pavés de saumon. Les laisser griller quelques minutes puis les retourner.
6. Verser la sauce autour. Amener à ébullition, couvrir et laisser cuire pendant 5 minutes ou plus suivant l'épaisseur des pavés.
7. Servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 13 février 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.