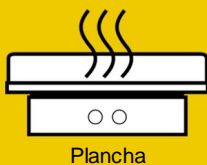


Filet de saumon érable soja

Filet de saumon mariné à la sauce soja et au sirop d'érable



Mise en place

Passer le filet de saumon sous l'eau froide, puis sur papier absorbant.
Ensuite sur une assiette à l'aide d'un pinceau le badigeonner de sauce soja et le réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé griller délicatement le filet de saumon, et le badigeonner de sirop d'érable en fin de cuisson.
Servir aussitôt avec les quartiers de citron et le vert de l'oignon nouveau émincé.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE GASTRONOMIQUE LE SOJA	7768	5 ml
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	25 g
Saumon frais (filet)		120 g
Citron jaune		0.2 pces
Vert d'oignons		10 g