

*Poissons*

# Pavé de saumon à l'ananas et au sésame



<b>45 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>30 min</b>	<b>426</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le pavé de saumon**

4 **Pavé(s) de saumon**  
 0.5 **Ananas**  
 60 g **Sésame grillé**  
 0.5 **Radis noir**  
 100 ml **Sauce soja**  
 2 c. à soupe **Gingembre frais**  
 1 **Vinaigre balsamique**

**Ingrédients pour le dressage**

1 **Ciboulette**  
 1 **Fleur de sel**

**Étape 1**

Préparation de la sauce au gingembre

- 1 Avec un couteau d'office, peler le gingembre.
- 2 Râper finement le gingembre.
- 3 Mettre le gingembre dans un bol avec la sauce soja et mélanger avec une fourchette.
- 4 Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que la sauce soja s'imprègne de la saveur du gingembre.

**Étape 2**

Préparation de l'accompagnement

- 1 Couper la base de l'ananas puis le peler avec une couteau éminceur.
- 2 Tailler l'ananas en tranches d'environ 0.5 centimètres d'épaisseur. Réserver dans une assiette.
- 3 Couper le radis noir avec la peau en rondelles de la même épaisseur que l'ananas.
- 4 Vaporiser le pavé de saumon de condiment balsamique aromatisé à la mangue.

**Étape 3**

## Dressage

- 1 Sortir la sauce au soja et au gingembre du réfrigérateur et la filtrer à l'aide d'un chinois au dessus d'un bol.
- 2 Verser dans un ramequin.
- 3 Parsemer une face du saumon cru de graines de sésame grillé.
- 4 Disposer les tranches d'ananas sur une ardoise et poser le saumon à côté.
- 5 Dresser les rondelles de radis noir à côté du saumon.
- 6 Assaisonner de fleur de sel et décorer le plat avec quelques brins de ciboulette.
- 7 Disposer le ramequin de sauce au soja sur l'ardoise. Servir.