

Entrées froides aux produits de la mer

Cubes de saumon marinés au piment



2h10 **10 min** **0** **2h** **378**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le saumon mariné

600 g **Saumon**
300 ml **Sauce soja**
50 ml **Miel**
2 **Piment Thaï**
1 c. à café **Piment d'Espelette**
3 branche(s) **Ciboulette**
1 c. à soupe **Sésame grillé**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Verser la sauce soja dans un saladier.
- 2 Ajouter le miel à l'aide d'une cuillère à soupe. Mélanger avec un fouet.
- 3 Ajouter du piment d'Espelette.
- 4 A l'aide d'un couteau éminceur, ciseler le piment thaï et l'ajouter à la sauce. Mélanger au fouet.
- 5 Couper le saumon en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Déposer les cubes de saumon dans la marinade. Mélanger avec une cuillère.
- 7 Couvrir de film alimentaire et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Ôter le film alimentaire du saladier.
- 2 A l'aide d'une louche déposer quelques dés de saumon dans une assiette creuse et arroser de marinade.
- 3 A l'aide d'un couteau éminceur, ciseler la ciboulette et

en parsemer sur l'assiette.

- 4 Saupoudrer avec du sésame puis insérer des pics en bois dans les dés de saumon. Servir aussitôt.