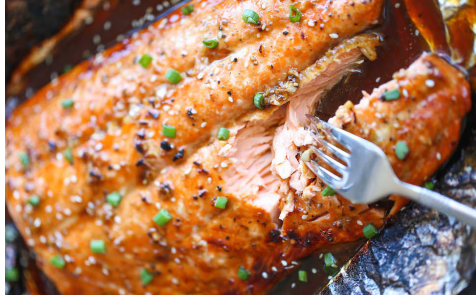


Saumon à l'asiatique sur le BBQ

- Une délicieuse recette de saumon à l'asiatique sur le BBQ!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 cuillère à thé de Sriracha
- Sel et poivre du moulin
- 2 lb de saumon
- 2 échalotes coupées finement
- 1/2 cuillère à thé de graines de sésame

Préparation :

1. Faites préchauffer votre barbecue à moyen ou jusqu'à ce que la température indique 375 °F (190 °C).
2. Dans un petit bol, mélanger le miel, l'ail, la sauce soja, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, le gingembre, la sauce Sriracha, le sel et le poivre.
3. Bien badigeonner les morceaux de saumon de la sauce et les déposer dans le papier d'aluminium.
4. Faire cuire sur le barbecue pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le saumon se défasse facilement avec un petit coup de fourchette.
5. Garnir avec des morceaux d'échalotes et des graines de sésame.

Vous cherchez comme préparer votre saumon pour le BBQ? Je vous suggère de faire ça en papillote

avec une délicieuse marinade asiatique. C'est super facile!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)