

SAUMON SAUTÉ TANDOORI



Le **saumon sauté tandoori** est un plat qui peut se préparer à la dernière minute avec du saumon frais comme du saumon surgelé.

Il peut être le plat principal d'un repas, comme il peut enrichir un snack, un brunch ou un apéritif entre amis. Le saumon est un poisson au goût délicat et pas trop prononcé qui en fait souvent un ami des enfants.

Les ingrédients de la recette : 600 g de saumon 1 gousse d'ail 1 échalotte Mélange d'épices Tandoori 1 citron Sel Poivre 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson Coriandre fraîche ou surgelée

Les étapes de la recette Eplucher l'ail et l'échalotte et les couper en petits morceaux. Diluer le mélange d'épices Tandoori le jus de citron, l'ail et l'échalotte, puis ajouter l'huile. Mélanger, si le mélange est trop épais, ajouter un peu d'eau. Découper le saumon en gros cubes d'environ 2 cm de côté (optionnel). Ajouter le saumon au mélange Tandoori et tourner pour imprégner tous les morceaux. Ciseler la coriandre et la réserver. Mettre la poêle à chauffer à feu moyen. Verser le saumon et sa marinade dans la poêle chaude, faire revenir le saumon 1 minute puis faire sauter les cubes pour les cuire 1 minute de l'autre côté. Servir en ajoutant la coriandre.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Tout le matériel



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

Les produits indispensables



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

1,59 €

Les produits

complémentaires

2,49 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

0,99 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de

5,94 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,49 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

2,99 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)