SAUMON SAUCE HOLLANDAISE

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 :

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

600 g de saumon 1 gousse d'ail 1 échalotte Mélange d'épices Tandoori 1 citron Sel Poivre 2 cuillières à soupe d'huile de cuissin 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. Ajouter le saumon au mélange Tandoori et tourner pour imprénier tous les morceaux. Ciseler la coriandre et la réserver. Mettre la poële à chauffer à feu moyen. Verser le saumon et sa marinade dans la poele 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

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr