BOWL DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE SALSA

Convives	Préparation	Cuisson
4	20 MIN	20 À 25 MIN

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes) :
- 4 pavés de saumon avec peau **(300886)**
- 6 cl de sauce soja
- 2 cuill à café de sauce poisson
- 3 cuill à soupe de miel
- 1 cuill à soupe de gingembre frais râpé
- 2 cuill à soupe de pâte de piment (sambal oelek)
- 2 cuill à soupe d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail
- 6 cl d'eau

SALSA
- 1 mangue **(301090)**
- 2 fruits de la passion
- 1/4 de botte de coriandre
- 1/4 de botte de basilic
- 2 cuill à soupe de jus de citron vert
- Sel

RIZ COCO
- 40 cl de lait de coco
- 12 cl d'eau
- 240 g de riz au jasmin **(206913)**
- 1 pincée de sel
- 1 cuill à soupe de sésame doré

RECETTE

Dans une casserole, versez le lait de coco et l'eau, portez à frémissements. Ajoutez le riz et le sel. Remuez, couvrez puis baissez le feu au minimum. Laissez cuire le riz à feu doux pendant 10 mn puis coupez le feu. Laissez reposer le riz à couvert pendant 15 à 20 minutes sans soulever le couvercle. Égrenez ensuite le riz à l'aide d'une fourchette.
Dans un bol, mélangez la sauce soja, la sauce poisson, le miel, le gingembre et la pâte de piment.
Coupez le saumon en cubes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les cubes de saumon côté peau vers le bas et faites cuire 3 mn à feu élevé. Retournez-les, réduisez le feu et ajoutez les gousses d'ail pelées et hachées. Faites cuire pendant une minute avant de verser la sauce. Poursuivez la cuisson pendant 3 mn jusqu'à ce que la sauce épaississe. Débarrassez dans une assiette.
Versez dans la poêle l'eau, grattez les sucs de cuisson, mélangez bien avec une spatule en bois, laissez mijoter quelques minutes le temps que le mélange devienne sirupeux.
Préparez la salsa, pelez, coupez la mangue et la pêche en cubes. Ciselez les herbes. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la salsa, assaisonnez avec du sel.
Répartissez le riz coco dans les bols, garnissez de salsa et de cubes de saumon. Saupoudrez de sésame et servez.

Mangue **(301090)**

Riz au jasmin **(206913)**

Pavés de saumon avec peau **(300886)**

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

TRANSGOURMET