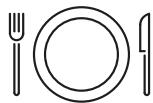
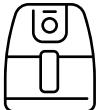
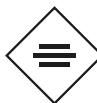


RECETTE

SAUMON SAUCE TERIYAKI

POUR 4
PERSONNES12
MINUTES AIR FRYER5-10 MIN
MINUTES

NIVEAU FACILE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 100 ML SAUCE SOJA SALÉ
- 50 ML MIRIN
- 1 C. À S. SUCRE ROUX OU MIEL
- 1 GOUSSE D'AIL ÉCRASSÉ
- 1 C. À C. GINGEMBRE MOULU
- 1 C. À C. FÉCULE DE MAÏS + 2 C. À S. D'EAU (OPTIONNEL, POUR ÉPAISSIR)
- 4 PAVÉS DE SAUMON
- GRAINES DE SÉSAME
- HUILE DE SÉSAME (FACULTATIF)
- 1 TIGE DE CEBETTE



PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

- DÉLAYEZ LA FÉCULE DANS L'EAU
- FAITES CHAUFFER FEU MOYEN 5 MIN, LA SAUCE SOJA, LE MIRIN, LE SUCRE ROUX, L'AIL ÉCRASÉ ET LE GINGEMBRE MOULU DANS UNE CASSEROLE
- GOÛTEZ ET AJUSTER SI BESOIN EN RAJOUTANT UNE CUILLÈRE À CAFÉ D'HUILE DE SÉSAME HORS DU FEU
- AJOUTEZ LE MÉLANGE FÉCULE DE MAÏS/EAU SI VOUS SOUHAITEZ ÉPAISSIR LA SAUCE
- BADIGEONNEZ LES PAVÉS DE SAUMONS PUIS PLACEZ-LES DANS LE TIROIRS DE L'APPAREIL, LANCEZ LA CUISSON 12 MIN EN MODE ROAST (190°)
- QUELQUES MINUTES AVANT LA FIN DE CUISSON PARSEMEZ DE GRAINES DE SÉSAME, ET DANS L'ASSIETTE RAJOUTEZ DE LA CEBETTE PRÉALABLEMENT DÉCOUPÉ

POUR UNE CUISSON AU FOUR, PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 200°, PENDANT LA CUISSON (20MIN)

BADIGEONNEZ VOS PAVÉS TOUTES LES 3-4 MINUTES

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN