

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SAUMON LIME & GINGEMBRE



1 filet de saumon pour 2 ou 4 personnes

SAUCE :

$\frac{1}{4}$ tasse de sauce soya

1 c. à table de sauce chili (ou ketchup)

2 c. à table de gingembre frais râpé

2 gousses d'ail hachées finement

3 à 4 c. à table de jus de lime (ou plus au goût)

1 c. à table de zeste de lime

1 c. à table de cassonade

AU MOMENT DE SERVIR :

1 ou 2 oignons verts ciselés

Poivre au goût

Préchauffer le four à 425°F.

Déposer le saumon sur une feuille d'aluminium assez grande pour en faire une papillote qui sera fermée hermétiquement après avoir mis la sauce.

Mélanger tous les ingrédients de la sauce, verser sur le saumon, fermer la papillote et mettre au four 18 à 25 minutes selon la grosseur du filet.

Au moment de servir, ajouter les oignons verts et poivrer au goût.

Une autre version aux saveurs asiatiques pour apprêter le saumon ou même de la truite. Vous pouvez aussi le faire sur le B.B.Q à chaleur maximum environ 7 à 10 minutes.

Je profite aussi de vous donner un truc pour le gingembre. Vous pouvez mettre votre racine de gingembre dans un sac hermétique et le garder au congélateur. Vous n'aurez qu'à râper ce dont vous avez besoin et vous aurez toujours du gingembre frais sans se soucier de sa conservation.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM