

MIELE: Saumon laqué aux épices et érable. Étuvé d'asperge, endive, radis et carotte arc-en-ciel, caramel de cuisson

Recette pour 4 personnes



Description

SSSS

Ingrédients

SSSSSS

- 4 Piece(s) Salmon steak
- 45 Ml Maple syrup
- 30 Ml Soy sauce
- 3 Unit(s) Star anise

SSSS

- 3 Unit(s) Carrot
- 8 Unit(s) Radish
- 6 Unit(s) Green asparagus
- 1 Unit(s) Endive
- 50 Ml Orange juice

SSSSSSSS

- 5 Sprig(s) Parsley
- 5 Sprig(s) Basil
- 5 Sprig(s) Tarragon
- 10 Sprig(s) Chives
- 1 Unit(s) Lemon
- 150 Ml Olive oil

Préparations

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre Four à 400 F°

SSSSS

SSSSSSS

SSSSSSSSS

SSSSSSS

SSSSSSS

SSSSSSSSS

SSSSSSSSS

SSSSSSSSSS

SSSSSSS

SSSSSSS

Bon appétit!