

# Brochette de saumon et ananas laquée au miel et soja

Recette pour 4 personnes



## Description

Une brochette de saumon sucrée salée, à base de saumon frais et morceaux d'ananas, marinée à la sauce soja et au miel.

## Ingrédients

### Pour les brochettes

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 0.50 Unité(s) Ananas
- 15 Ml Graines de sésame
- 60 Ml Miel
- 30 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Ml Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour la mise en place

Mettez les pics en bois à tremper dans l'eau froide pendant vos préparations. Coupez les pavés de saumon en 8 morceaux. Pelez l'ananas, retirez le cœur, et coupez-le en 32 cubes de taille égale. Faites griller les graines de sésame au four. Pelez et râpez le gingembre, pelez et hachez l'ail, pressez et filtrez le jus de citron. Dans un bol, mélangez le miel, la sauce soja, l'ail, le gingembre et le jus de citron.

### Pour les brochettes

Sur les pics à brochette piquez alternativement un morceaux de saumon puis un morceaux d'ananas. Il faut 4 morceaux de saumon et 4 morceaux d'ananas par brochette, mettez-les dans un plat et

badigeonnez avec la marinade. Laissez reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur. Faites chauffer votre grill bien chaud, saisissez vos brochette sur les 4 côtés, 1 minute de chaque côté. Déposez sur un plat de service et saupoudrez de graines de sésame.

**Bon appétit!**