

# Brochettes de saumon en marinade asiatique, sésame noir, sauce Chili sucrée

Recette pour 4 personnes

## Description

Brochettes marinées, sauce asiatique sucrée.

## L'astuce du chef

Attention à la concentration des goûts dans la sauce. Trop forte, elle nous ferait perdre les saveurs du plat. Vous pouvez garder des ananas en décoration dans la finition de l'assiette.

## Ingrédients

### Pour les brochettes

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 25 Gr Graines de sésame noir
- 60 Ml Miel
- 30 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 30 Ml Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Gr Poivre noir du moulin

### Pour la sauce chili sucrée

- 50 Gr Sucre
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Carotte
- 0.50 Unité(s) Concombre anglais
- 20 Gr Arachides
- 2 Ml Flocons de chili
- 60 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz

### Pour le riz au jasmin

- 160 Gr Riz au jasmin
- 0.50 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Oignon
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Mettre les pics en bois à tremper dans l'eau froide pendant vos préparations. Couper les pavés de saumon en 8 morceaux. Griller les graines de sésame au four, peler et râper le gingembre, peler et hacher l'ail, presser et filtrer le jus de citron. Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soja, l'ail, le gingembre et le jus de citron. Couper la carotte et le concombre en brunoise. Hacher l'ail. Concasser les arachides. Émincer l'oignon, tailler l'ananas en brunoise, hacher la coriandre.

### Préparation pour les brochettes

Sur les pics à brochette, piquer les morceaux de saumon. Il faut 6 morceaux de saumon par brochette. Les mettre dans un plat et badigeonner avec la marinade. Laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur. Dans une poêle bien chaude, saisir vos brochette sur les 4 côtés, 1 minute de chaque côtés. Mettre sur un plat de service et finir avec les graines de sésame. Finition au four avant de servir.

### Préparation pour la sauce chili sucrée

Dans une petite casserole, réunir le vinaigre de riz, le sucre, le sel et le piment et chauffer le tout. Ajouter l'ail et laisser mijoter pendant 5 minutes. Retirer du feu et ajouter le concombre, la carotte et les arachides.

### Préparation pour le riz

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre. Faire revenir l'ananas dans un peu de beurre, égoutter le riz et le mettre sur les ananas en ajoutant la coriandre.

### Montage de l'assiette

Déposer votre riz dans l'assiette à l'aide d'un emporte pièce. Déposer la brochettes dessus, et l'arroser abondamment de sauce Chili.

**Bon appétit!**