

Saumon marinade du bout du monde

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 40m

🐟 poisson 🥛 soja

Cubes de saumon marinés au citron, soja et gingembre, mijotés dans une sauce coulis de tomates et lait de coco, parsemés de coriandre fraîche. Voyage assuré.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ huile d olive	1 càs	☐ gousse d ail	1
☐ jus de citron	1 càs	☐ huile d olive	1 càs
☐ sauce soja	1 càs	☐ coulis de tomates	250 ml
☐ gingembre moulu ou râpé	1 càc	☐ lait de coco	100 ml
☐ saumon frais	400 g	☐ tomates fraîches, <i>pelées et coupées</i>	2
☐ petit oignon	1	<i>en petits morceaux</i>	
		☐ coriandre	

PRÉPARATION

— Marinade —

1. Dans un grand bol, verser l'*huile d olive*, le *jus de citron*, la *sauce soja* et le *gingembre moulu ou râpé*.
2. Découper le *saumon frais* en cubes et les placer dans le bol. Filmer et laisser mariner au frais 2 heures minimum (idéalement toute une nuit).

— Sauce et cuisson —

3. Émincer un *petit oignon* et la *gousse d ail*, et les faire revenir dans une *casserole* avec l'*huile d olive*.
4. Quand les oignons et l'ail sont bien dorés, ajouter le *coulis de tomates*, le *lait de coco* et les *tomates fraîches*.
5. Mélanger et laisser cuire à découvert à feu doux pendant 20 minutes.
6. Ajouter les cubes de saumon marinés et poursuivre la cuisson 20 minutes à feu doux.
7. Avant de servir, napper les cubes de saumon de sauce et parsemer de *coriandre fraîche*(finement ciselée).