

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**SAUMON MARINÉ À LA SAUCE SOJA**

Ingrédients :

* 1 pavé de saumon
* 15 cl de sauce soja salée
* 1 cuillère à soupe de graines de sésame blanches
* 1 cuillère à soupe de miel liquide
* Jus d’un demi-citron jaune
* Une quinzaine de feuilles de coriandre fraîche
* 1 cuillère à café de vinaigre de riz
* 1 cuillère à café de sauce Nuoc Mam
* 8 gouttes d’huile de sésame pure

Durée de préparation : 10 minutes  
  
Temps de cuisson : 15 minutes  
  
Nombre : Marinade pour 1 gros pavé ou 2 petits

1/ Rincer les feuilles de coriandre, les sécher puis les hacher finement au couteau. Faire chauffer une poêle et disposer les graines de sésame blanches, les faire griller sans matière grasse.

2/ Ouvrir le sachet congélation ZIP Alfapac, rabattre les bords puis verser la sauce soja. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients à savoir : Sésame, coriandre, sauce Nuoc Mam, huile de sésame, jus de citron et miel. Fermer le sac et le secouer légèrement pour mélanger tous les ingrédients.

3/ Placer ensuite le pavé de saumon à l’intérieur du sac, le refermer à l’aide du curseur ZIP puis réserver au réfrigérateur au minimum 1 heure.

4/ Sortir le pavé de saumon du sachet puis le cuire à l’unilatérale : Faire chauffer une poêle avec un filet d’huile d’olive, disposer le pavé côté peau et le cuire à feu doux une dizaine de minutes sans le retourner. La durée de cuisson sera à ajuster en fonction de l’épaisseur du pavé.