



Saumon Grillé, Sauce Yassa

Ce saumon est mariné dans un mélange d'huile d'olive, jus de citron et mélange Yassa, puis grillé à la plancha pour obtenir une cuisson parfaite, servi sur une salade de légumes frais et herbes, accompagné d'une sauce crémeuse au Yassa, offrant ainsi une combinaison de saveurs raffinées et de textures savoureuses.

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

10 Pavés De Saumon De 140g
25 G De **Ducros® Mélange Yassa**
30 MI D'huile D'olive
1 Citron, Le Jus
1 Kg De Poireau
½ Litre De Fumet De Poisson
250 MI De Crème

Procédure

1. Assaisonnez les pavés de saumon d'huile d'olive, du jus de citron et ajoutez la moitié du mélange yassa.
2. Laissez mariner 30 minutes au frais.
3. Cuire les pavés de poisson sur le grill.
4. Chauffez le fumet de poisson avec la moitié du mélange yassa, réduire de moitié. Crèmez et réduire pour avoir une belle consistance.
5. Servir le poisson grillé sur une salade de légumes crus et herbes. Accompagnez de la sauce crémeuse au yassa.
6. Vous pouvez remplacer la cuisson au grill par une cuisson à la plancha.

TYPE DE RECETTE: PLATS

TEMPS DE PRÉPARATION : 20

TEMPS TOTAL: 50