

Brochettes de Saumon Sauce Soja

PREPARATION : 15 mn – cuisson : 15 mn

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 600 g de pavé de saumon fumé
- 600 g de pavé de saumon frais
- 200 g de riz thaï
- 2 carottes
- 600 g de cœur de saumon de Norvège fumé
- 2 courgettes
- 250 g de gingembre mariné
- 2 cuillère(s) à soupe d'huile
- poivre du moulin
- 1 poivron rouge
- sauce soja
- sel



- 1- Taillez le saumon fumé et le saumon frais en gros cubes, puis chaque cube en deux pour former des triangles. Puis réservez au frais.
- 2- Lavez le poivron et les courgettes, pelez les carottes puis coupez tous les légumes en petits dés. Réservez.
- 3- Dans une casserole, faites chauffer l'huile et jetez-y le riz en pluie. Mélangez puis ajoutez le même volume d'eau. Salez, couvrez et laissez cuire à petit feu 12 à 15 min.
- 4- En fin de cuisson, ajoutez les dés de légumes et mélangez-bien.
- 5- Préparez les brochettes en alternant sur des piques en bois : saumon fumé, gingembre et saumon cru.
- 6- Badigeonnez-les de sauce soja suivant le goût et présentez-les sur le lit de riz aux légumes.