



## **Saumon à l'érable et au gingembre**

30 MIN. ET MOINS - POISSONS - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 4 pavés de saumon
- 2 c. à table de sauce soya
- 2 c. à table de sirop d'érable
- 1 c. à thé d'ail
- 1 c. à thé de gingembre

## Préparation

---

1. Mélanger tous les ingrédients sauf le saumon.
2. Mettre les pavés sur une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium et recouvrir de la marinade.
3. Faire chauffer une dizaine de minutes à 400F.
4. Servir avec du riz, des vermicelles de riz ou des légumes au choix.