

# Saumon Firecracker



## Ingrédients

- 1 cuillère à café d'ail haché
- ½ cuillère à café de gingembre émincé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja à faible teneur en sodium
- 2 cuillères à soupe de sauce chili Heinz à remplacer par de la sauce Buffalo ou de la sauce piquante selon vos préférences en matière de chaleur
- 1 cuillère à café de cassonade ou de substitut de cassonade - facultatif
- 1 pincée de flocons de piment rouge écrasés
- 1 à 2 cuillères à café de sriracha à ajuster selon votre préférence en matière de chaleur
- 4 filets de saumon sans peau
- 1 pincée de sel pour assaisonner
- 1 pincée de poivre pour assaisonner
- ½ cuillère à café de paprika doux, fumé ou épicé
- ¼ tasse de ciboulette hachée

*\*Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*

## Mode d'emploi

1. Dans un bol peu profond, mélanger au fouet l'ail et le gingembre émincés, l'huile d'olive, la sauce soja, la sauce chili, la cassonade, les flocons de piment rouge et la sriracha.
2. Assaisonner le saumon de sel, de poivre et de paprika. Ajouter les filets de saumon à la marinade, en les retournant pour les enrober uniformément de sauce.
3. Couvrir d'un film plastique et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures ou toute la nuit (si le temps le permet).
4. Préchauffer le four à 190 °C (370 °F). Chauffer une poêle allant au four à feu moyen avec un petit filet d'huile.
5. Saisir le saumon pendant 2 à 3 minutes des deux côtés, sans le déranger, pour obtenir une belle croûte. (Selon la taille de votre poêle, vous devrez peut-être saisir le saumon en plusieurs fois).
6. Transférer dans une assiette et répéter l'opération avec le reste du saumon.
7. Remettre tous les filets de saumon dans la poêle. Sinon, les transférer dans un plat de cuisson et les faire cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point.
- 8-10 minutes, ou jusqu'à ce que le saumon soit cuit à votre goût.
8. Servir chaud avec de la ciboulette hachée.

POUR PLUS DE SAVEUR : Préparez une double dose de sauce pour pétards. Badigeonner le saumon après la cuisson avec le reste de la sauce avant de le servir.