

Saumon braisé à la mangue et au miel

Par personne

- 1 pavé de saumon
- 1 cuillère à soupe de nuoc mâm
- 1 cuillère à café de miel
- 1 petite cuillère à café de gingembre râpé
- 1/2 de mangue en dés



--> Mélanger le miel, le nuoc mâm et le gingembre, y poser le saumon et laisser mariner 5 min de chaque côté.

Sortir le saumon (réserver la marinade) puis le faire dorer le saumon de chaque côté dans une poêle bien chaude. Baisser le feu, ajouter la marinade puis la mangue, couvrir et laisser mijoter 8-10mn selon l'épaisseur du pavé.

Servir avec un petit riz thaï ou, comme ici des [pak choy](#) simplement sautés avec de l'ail haché et de la sauce soja.

Bon appétit !!

