

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Saumon cru mariné

Japon

C'est une recette excellente, super simple pour ceux qui aiment le poisson cru...

Couper **700g à 800g de filet de saumon** frais de bonne qualité. Le déposer dans un plat.

Préparer une marinade avec **4 cm de gingembre** râpé, **2 gousses d'ail** pressées, **3 oignons nouveaux** coupés en petites rondelles, **1 cc de sucre**, **1 cc de sel**, **1,25 dl de saké**, et **2 cs de sauce soja**.

Verser la marinade sur le saumon, et laisser mariner au frigo pendant au minimum 1h, servir 15 minutes avant de servir, manger avec du **riz**.



www.leboutdumonde.canalblog.com