SAUMON MARINÉ À L'ASIATIQUE AU FOUR

1 gros filet de saumon sans la peau

Pour la marinade:
2 c. à soupe de sauce soya
2 c. à soupe de miel
1 c. à soupe de jus de lime
1 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c. à s de sirop d'érable
1 c. à thé d'huile de sésame
2 c. à thé de gingembre haché très finement
1 c. à thé de citronnelle haché très finement
1/4 c. à c de Sambal Oelek
graines de sésame
Poivre noir

-Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la marinade.

-Placer le saumon dans un plat de cuisson en Pyrex peu profond et versez-y la marinade.

Couvrir le plat et laisser mariner le saumon au réfrigérateur pendant 30 minutes ou plus, en le retournant une fois.

-Préchauffer le four à 350°F .

-Placer le plat au four et cuire pendant 25 minutes , ou jusqu'à ce que le saumon se défasse facilement à la fourchette.

-Saupoudrer de graine de sésame et servir.

(Source: ***Le coin recettes de Jos***)