

Pavés de saumon au Vinaigre à la Pulpe de Framboise

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 2 pavés de saumon
- 2 c. à s. de Vinaigre à la Pulpe de Framboise
- 1 c. à s. de crème semi-épaisse
- Quelques baies roses
- 1,5 c. à s. de sauce de soja
- 1 c. à s. d'Huile d'Olive Vierge Extra
- 1 c. à s. de miel
- Fleur de sel



Etapes :

- Dans un bol, mixer et ajouter 2 cuillères à soupe de Vinaigre à la Pulpe de Framboise, la sauce de soja, le miel, la cuillère à soupe de crème semi-épaisse.
- Mixer
- Préparer votre papier cuisson pour réaliser les papillotes.
- Au centre de chaque papillote, verser 1 cuillère à soupe d'Huile d'Olive.
- Déposer les pavés de saumon
- Verser la sauce aux framboises sur les pavés.
- Déposer quelques baies roses.
- Refermer les papillotes de façon hermétique.
- Ajouter une couche d'aluminium autour.
- Les déposer dans une poêle et faire cuire à feu doux 10 à 15 minutes, selon votre préférence.