



INSPIRATIONS
C U L I N A I R E S

NOS SAUMONS

1) Filet de saumon, sauce L'Assiette

Votre box gourmande sera composée de :

- 1 portion de filet de saumon, fumé pendant 1 heure à 55 degrés (200g environ pour 1 gros mangeur)
 - 1 pot de sauce L'Assiette (Teriyaki, fait maison, avec un jus de citron)
(Ingrédients : sake, mirin, sauce soja, sucre, citron)
1. Sortir le filet 30 mn avant cuisson
 2. Chauffer une poêle à feu moyen ajouter un filet d'huile d'olive.
 3. Ajouter le filet côté peau et laisser cuire pendant 10 minutes.
 4. A moitié de cuisson, ajouter deux cuillères à soupe de sauce sur la chair.
 5. Servir à la cuillère avec le reste de sauce.

Prix Saumon de l'Assiette fumé - 4.00€ les 100g

2) Filet de saumon, sauce Ponzu

Votre box gourmande sera composée de :

1. 6 tranches épaisses de saumon salées à la betterave pendant 12 heures et séchées pendant 24 heures (environ 100g)

2. 1 pot de sauce Ponzu, fait maison au jus de pamplemousse.
Ingrédients : moutarde, vinaigre, sucre, aneth, sel et poivre

Saumon rosé mariné (betterave) – 4.50€ les 100g

3) Filet de saumon brun, sauce Gravlax

Votre box gourmande sera composée de :

1. 6 tranches épaisses de saumon mariné à la sauce Soja pendant 12 heures et séchées pendant 24 heures.
2. 1 pot de sauce Gravlax, fait maison.

Ingrédients : moutarde, vinaigre, sucre, aneth, sel et poivre

Saumon brun mariné (sauce soja) – 4.50€ les 100g

Nos salaisons sont prêtes à déguster. Sur demande, pour vos grandes tablées, nous pouvons vous proposer un filet entier.