

## *Pavés de Poisson Laqués aux Graines de Sésame*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

### **Ingrédients:**

- |                          |             |
|--------------------------|-------------|
| - Saumon                 | 2 pavés     |
| - Sauce Hoisin (Chinois) | 1 c à soupe |
| - Sauce Soja Sucrée      | 1 c à soupe |
| - Graines de Sésame      |             |
| - Sel                    |             |
| - Poivre                 |             |

### **Recette:**

- Ôtez la peau des pavés de saumon. Déposez-les sur une plaque de cuisson allant au four puis salez-les.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une petite assiette creuse, mélangez la sauce hoisin avec la sauce soja sucrée. Poivrez.
- Nappez généreusement les pavés avec ce mélange.
- Saupoudrez le tout de graines de sésame.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes en fonction de l'épaisseur des pavés de poisson (attention à ne pas les surcuire !!).
- Servez dès la sortie du four.



### **Remarque:**

Le saumon peut-être remplacé par un autre poisson tel que cabillaud, sandre, perche, ...