

SAUMON JAPONAIS



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 23mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1000g Eau bouillante pour les vermicelles
- 150g Vermicelles de riz
- 400g Légumes Asiatiques congelés
- 2cs Huile de sésame
- 80g Eau
- 600g Saumon coupé en gros cubes
- 6cs Sauce Teriyaki ou Yakitori
- 2 pincées Sel

Préparation:

- Faire Bouillir de l'eau à l'aide d'une casserole ou d'une bouilloire. Verser l'eau chaude dans un saladier puis y placer les vermicelles pour les ramollir 10 minutes
- Pendant ce temps: Mettre les légumes non décongelés et l'huile l'eau et le sel. Placer le panier cuisson avec le saumon dans le bol, arroser avec la sauce puis cuire 15 min / 100° / sens inverse / vitesse 1.
- Egoutter les vermicelles et les répartir dans des assiettes, ajouter les légumes et par dessus le saumon. Servir aussitôt