



# Saumon cuit à l'unilatérale, accompagné de légumes sautés au wok et de vermicelles de riz



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes vermicelles de riz (GoTan)  
800 grammes de filets de saumon (d'atlantique nord avec peau)  
1 noisette de cuire et rôtir  
3 centimètres de gingembre (pelé)  
1 gousse d'ail (pelés)  
huile pour wok (GoTan)  
1 paquet de légumes chinois pour wok  
1/3 piment  
wok soja/sésame (GoTan)  
sauce sweet en sour (GoTan)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Suivez les indications sur l'emballage pour faire cuire les vermicelles de riz.
- 2.** Salez et poivrez le saumon.
- 3.** Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Faites cuire le saumon côté peau. À l'aide d'une cuillère, arrosez le saumon de beurre. Ne retournez pas le poisson.
- 4.** Dans un wok, faites cuire les légumes dans un filet d'huile. Ajoutez-y le gingembre râpé, ainsi que l'ail et le piment émincés.
- 5.** Assaisonnez d'un filet de sauce soja/sésame et de Sweet & Sour.
- 6.** Servez le saumon avec les légumes sautés au wok et les vermicelles de riz.
- 7.**