

# Brochettes de saumon mariné



**Temps de préparation: 10 mn**

**Temps d'attente: 1h30**

**Temps de cuisson: 12 mn**

## **Ingrédients pour 4 belles brochettes:**

- 500 g de saumon frais coupé en gros dés
- 5 cuillères à soupe de teriyaki (sauce soja pour marinade)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 10 tours de moulin de poivre 5 baies

## **Recette:**

1. Enlever la peau et les arêtes du saumon puis le découper en gros dés.
2. Dans un plat disposer les morceaux de saumon à plat. Ajouter le teriyaki, l'huile, le vinaigre, le gingembre et le poivre. Bien mélanger, couvrir et laisser mariner au frais pendant 1h30.
3. Préparer 4 brochettes avec les morceaux de saumon et les disposer dans un plat antiadhésif allant au four.
4. Cuire au grill du four (pas trop près) pendant 10 à 12 minutes en retournant les brochettes à mi-cuisson.
5. Servir immédiatement accompagnées de riz blanc et de lait de coco réchauffé doucement dans une casserole et épicé d'un peu de gingembre en poudre.