

Saumon snacké en burger

écrit par Pariseyn | 27 décembre 2016



Original, facile à préparer, sain et délicieux, voilà comment décrire cette recette aux accents japonais.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [pains à hamburger à l'encre de seiche](#)

4 pavés de saumon de 100 à 150 g

20 cl de crème fraîche épaisse

2 citrons verts

4 cuillères à soupe de sauce soja salée

20 g de gingembre frais

1 noisette de wasabi

10 brins d'aneth frais

De la roquette, du mesclun ou la salade verte de votre choix

Eplucher et râper le gingembre.

Mélanger dans une assiette la sauce soja, le gingembre et la moitié du zeste de citron râpé, y laisser le saumon mariner 10 minutes.



Dans un bol, mélanger la crème, 4 cuillères à soupe de jus de citron, le wasabi, les brins d'aneth ciselés et poivrer. Ne pas saler, la sauce soja l'est déjà.

Couper les pains en deux et les faire griller légèrement.

Tartiner la moitié inférieure du mélange à la crème et poser dessus des pousses de roquette ou de mesclun. Tartiner de crème le pain supérieur.

Cuire les pavés de saumon 2 minutes de chaque côté, les déposer entre les deux moitiés des pains et servir aussitôt.