BRIOCH'BURGER SÉSAME AU SAUMON

2 personnes
25 minutes
facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burgers Sésame
- 2 pavés de saumon
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- ½ c. à café de miel
- ½ concombre
- ½ oignon rouge
- 1 verre d'eau
- 1 c. à café de vinaigre de riz
- 1 c. à café de sel fin
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 100 g de yaourt à la grecque
- 2 brins d'estragon
- Sel, poivre

Préparation

Mélanger les ingrédients de la marinade dans une boîte hermétique. Ajouter les pavés de saumon et secouer. Laisser mariner au moins 1 heure au frais.

Couper le concombre (avec la peau) en fines lamelles. Émincer l'oignon rouge. Les placer dans un bol.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le vinaigre, le sel fin et le sucre. Verser sur les légumes. Laisser reposer.

Rincer et ciseler les feuilles d'estragon. Mélanger au yaourt. Saler et poivrer. Réserver au frais.

Faire cuire le saumon au barbecue 2 minutes de chaque côté pour des pavés rosés à cœur.

Égoutter les pickles.

Tartiner les buns de sauce au yaourt, déposer les pavés et garnir avec des pickles.

Astuce

À défaut de barbecue, cuire le saumon 10 minutes sur une plaque au four préchauffé à 180 °C