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
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
1 paquet de légumes chinois pour wok
1⁄3 piment
wok soja/sésame
sauce sweet en sour
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.