

# SAUMON AU MIEL ET GINGEMBRE, RISOTTO DE QUINOA



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**8 pavés de saumon**

**3 gousses d'ail émincées**

**40 g de gingembre frais émincé**

**8 c à s de miel**

**16 c à s de sauce soja**

**350 g de quinoa**

**50 cl de bouillon de légumes**

**40 g de beurre**

**40 g d'emmental**

**1 oignon émincé**

**1 granny smith émincée**

**Des œufs de saumon**

**Mélange l'ail, le gingembre, le miel et la sauce soja dans un plat (ou dans un sac à congélation) puis ajouter le saumon et bien répartir la marinade. Laissez mariner le saumon pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur.**

**Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile. Puis ajouter le bouillon chaud et le quinoa. Tourner et faire cuire à feu doux jusqu'à évaporation du bouillon. En fin de cuisson, ajouter le beurre, l'emmental et les deux tiers de la pomme et saler.**

**Déposer le saumon sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium et faire cuire au four à 180° pendant 15 à 20 minutes selon l'épaisseur du saumon.**

**À mi-cuisson, arroser le saumon avec la moitié de la marinade qui sera restée dans le plat.**

**Faire réduire dans une poêle le reste de la marinade pendant 3 minutes. Servir le saumon nappé avec cette sauce. Et disposer sur le quinoa les morceaux de pommes restants et les œufs de saumon.**