



Saumon grillé au miso



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Saumon grillé au miso

 Préparation 10 min/Cuisson 12 min/Attente 24-48 h

 6 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la marinade

120 ml de pâte de miso blanc
60 ml de mirin
60 ml de saké
2 cuillères à soupe de sucre
2 gousses d'ail émincées
Un morceau de 2 cm de gingembre pelé et râpé

Pour le saumon

4 filets de saumon de 170 g et 2,5 cm d'épaisseur
2 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert
1 oignon vert finement émincé pour la garniture
1 cuillère à soupe de sel de mer
2 bouquets de broccolini

1. Mélangez les ingrédients de la sauce dans un petit saladier et battez vigoureusement. Mettez les filets de saumon dans une grande pochette hermétiquement fermée et versez la marinade. Réfrigérez pendant au moins 24 heures et jusqu'à 48 heures, en retournant la pochette à l'occasion pour redistribuer la marinade.
2. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/SUPER CONVECTION/200 °C/6 min et appuyez sur start.
3. Mettez la grille dans la rôtissoire. Retirez le saumon de la marinade et laissez égoutter l'excès de marinade. Mettez la marinade de côté dans une petite casserole.
4. Placez le saumon sur la grille à l'intérieur de la rôtissoire et mettez-le dans le four préchauffé.
5. Pendant ce temps, portez la marinade à ébullition en remuant, à feu moyen-élevé pendant 2-3 min. Retirez la casserole du feu, ajoutez le jus de citron ou de citron vert et fouettez pour mélanger. Réservez.
6. Une fois que le saumon a terminé de cuire, laissez-le dans le four et sélectionnez GRILL/HIGH/4 min puis appuyez sur start.
7. Mettez une grande casserole d'eau à feu vif et portez à ébullition.
8. Lorsque l'eau bout, ajoutez le sel et cuisez pendant 2-3 min jusqu'à ce que les brocolinis soient juste tendres. Égouttez les brocolinis.
9. Lorsque le saumon est cuit, retirez-le du four et servez avec les brocolinis cuits à la vapeur. Garnissez d'oignons verts et de graines de sésame et servez avec le reste de la sauce en accompagnement.