

Épices & moi ...



## Saumon laqué à l'orange sanguine

### Dans mon panier :

{ Pour 4 assiettes }

4 dos de saumon avec la peau

1 échalote émincée finement

1 càs de [citronnelle en poudre](#)

1 càs d'huile d'olive

25 ml de vin

500 ml de jus d'orange sanguine

1 càs de miel

1 feuille de lime keffir/combava

1 pincée de sel

Poivre noir du moulin

Graines de sésame noir

### Ensuite, comment faire ?

- Dans une cocotte, faire suer l'échalote avec la cuillère à soupe de citronnelle dans l'huile d'olive. Déglacer avec le vin et faire réduire de moitié.
- Ajouter le jus d'orange sanguine, le miel et la feuille de lime keffir. Faire réduire le mélange de moitié. Saler légèrement.
- Ajouter les dos de saumon à la sauce, les saisir pendant 6 à 8 minutes en veillant bien à les retourner afin de les enrober et les laquer du mélange d'orange sanguine. Poivrer et saler si nécessaire.
- La sauce doit être légèrement caramélisée.
- Parsemer de quelques graines de sésame noir avant de servir.

Préparation : 10 minutes Cuisson : 15 minutes.