

Tacos de saumon glacé à la sauce gingembre-hoisin

avec salade crémeuse de chou frisé au sésame

Grillade

Épicée

25 Minutes



Filets de saumon,
sans la peau



Sauce hoisin



Gingembre



Salade de chou frisé



Coriandre



Mayonnaise



Sriracha



Huile de sésame



Tortillas de farine, 15
cm (6po)



Lime



Jalapeno



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée et salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, grand bol, 2 petits bols, fouet, essuie-tout, petit bol allant au micro-ondes, zesteur

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Filets de saumon, sans la peau	250 g	500 g
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Gingembre	15 g	15 g
Salade de chou frisé	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sriracha 🍷	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tortillas de farine, 15 cm (6po)	6	12
Lime	1	2
Jalapeno 🍷	1	2
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**REMARQUE** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Peler, puis émincer ou râper la **moitié** du **gingembre**. Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. Badigeonner les deux côtés du **saumon** de **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



Faire griller le saumon

Dans un petit bol, mélanger la **moitié** de la **sauce hoisin**, la **moitié** de la **sriracha** et **1 c. à thé** de **gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : C'est votre glaçage.) Disposer une feuille d'aluminium sur un côté du gril. Placer le **saumon** sur le papier d'aluminium. Refermer le couvercle et faire griller de 4 à 5 minutes. Badigeonner le dessus du **saumon** de la **moitié** du **glaçage gingembre-hoisin**, puis retourner soigneusement le **saumon**. Badigeonner du **reste** du **glaçage**. Refermer le couvercle et faire griller de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**.



Faire mariner le jalapeno

Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter le **vinaigre**, **½ c. à soupe** de **sucre** et **une pincée** de **sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire au micro-ondes 15 secondes à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve. Ajouter le **jalapeno** dans le bol contenant la **marinade**, puis bien mélanger.



Préparer la sauce hoisin-sriracha

Pendant que le **saumon** cuit, mélanger dans un autre petit bol le **reste** de la **sauce hoisin**, le **reste** de la **sriracha** et **1 c. à thé** de **marinade** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : C'est votre sauce hoisin-sriracha.)



Préparer la salade de chou

Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, le **zeste de lime**, la **mayonnaise**, l'**huile de sésame**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** de **marinade** contenue dans le bol avec le **jalapeno** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter la **salade de chou frisé**, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.) À l'aide d'une fourchette, émietter le **saumon** en gros morceaux. Égoutter les **jalapenos** et jeter la marinade restante. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **salade de chou frisé**, puis de **saumon** et de **jalapenos marinés**. Napper de **sauce hoisin-sriracha**. Parsemer de **coriandre**. Servir avec les **quartiers de lime**.

Le repas est prêt!