

# SAUMON GLACÉ À L'ÉRABLE

## INGRÉDIENTS

½ tasse de sirop d'érable  
2 c. à soupe de sauce soya  
1 c. à soupe d'ail émincé  
1 c. à soupe d'aneth  
¼ c. à thé de sel d'ail  
454 g (1 lb) de saumon

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable, la sauce soya, l'ail émincé, l'aneth et le sel d'ail.
3. Déposer le saumon dans un plat de cuisson et enrober du mélange au sirop d'érable. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 30 minutes, en retournant le saumon une fois.
4. Cuire au four à découvert environ 25 minutes ou jusqu'à ce que la chair se défasse facilement à la fourchette.

Recette tirée du site [www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com)

[solutionentete.org](http://solutionentete.org)

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.