

# ALIMENTATION



## Bouchées de saumon érable et chipotle

Ingrédients :	Préparation :
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 pavés de saumon</li><li>• 1 1/2 c. à soupe de poudre d'oignon</li><li>• 1 1/2 c. à soupe de cumin</li><li>• 1 c. à soupe piment chili chipotle moulu</li><li>• 2 c. à thé de paprika fumé</li><li>• 2 c. à thé de poudre de chili</li><li>• 2 c. à soupe de sirop d'érable</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Commencer par assaisonner les pavés de saumon de tous les côtés pour avoir un meilleur goût une fois cuit.</li><li>2. Coupez les pavés de saumon en cubes d'environ 6 cm. Faites-les cuire dans une poêle à feu moyen pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.</li><li>3. Ajouter ensuite un filet de sirop d'érable pour une touche sucrée.</li></ol> <p>Bonne dégustation !</p>