

ALIMENTATION



Bouchées de saumon érable et chipotle

Ingrédients :	Préparation :
<ul style="list-style-type: none">• 3 pavés de saumon• 1 ½ c. à soupe de poudre d'oignon• 1 ½ c. à soupe de cumin• 1 c. à soupe piment chili chipotle moulu• 2 c. à thé de paprika fumé• 2 c. à thé de poudre de chili• 2 c. à soupe de sirop d'érable	<ol style="list-style-type: none">1. Commencer par assaisonner les pavés de saumon de tous les côtés pour avoir un meilleur goût une fois cuit.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.3. Ajouter ensuite un filet de sirop d'érable pour une touche sucrée. <p>Bonne dégustation !</p>