 **Saumon exotique**

** Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de dos de saumon sans peau**  
**Marinade :  
- 35 g de sauce d'huître Ayam**  
**- 2 càc de sauce Soja Ayam**  
**- 1 càs de Noilly (à la place du Xérès)**  
**- 1 càs de vinaigre de riz**  
**Sauce coco :  
- 200 ml de crème coco Ayam**  
**- 1 citron vert**  
**- ¾ de càs de sucre**  
**- 1 càs de sauce soja Ayam**

**Le saumon et sa marinade :**Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.  
Couper le saumon en petits dés et le déposer dans un plat.  
Arroser le poisson de la marinade et mélanger pour enrober les dés.  
Couvrir et laisser mariner au frais 2 heures au minimum. Pour moi, 24 heures.  
Égoutter soigneusement les dés de saumon.  
Les faire cuire dans une poêle chaude à feu vif pendant 4 à 5 minutes en remuant pour que les dés de poisson soient dorés de tous côtés.  
Débarrasser dans une assiette et réserver au chaud.  
**La sauce coco :**Mélanger la crème, le jus du citron vert, le sucre et la sauce soja.  
Verser dans la poêle de cuisson du saumon.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à chaleur moyenne pendant 5 minutes, pour que la sauce épaississe et nappe la cuillère.  
J'ai fait cuire en même temps un mélange de riz basmati et de riz sauvage.  
Après l'avoir égoutté, j'ai assaisonné d'une lichette de beurre J'ai servi dans des assiettes chaudes le saumon arrosé de quelques cuillerées de sauce, sur un lit de riz.