

**Pavés de saumon glacés à la clémentine**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2099/01/paves-de-saumon-glaces-a-la-clementine-p1030883-r-copy.jpg)** **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 pavés de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon)  
**- 5** [**clémentines**](https://recettes.de/clementine) **(+ ou - suivant la taille) bio**  
**- 1 gousse d'ail**  
**-** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **frais**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 1 càc de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **liquide**  
**- 1 càc de Maïzena ®**  
**- sel & poivre**  
**- huile d'olive**

Saler et poivrer les pavés de saumon sur les deux faces.  
Les faire cuire dans une poêle chaude légèrement huilée  
3 minutes côté peau et 2 minutes côté chair.  
Réserver les pavés de poisson sur une assiette en les couvrant.

Préparer la sauce aux agrumes :  
  
Râper le zeste d'une clémentine.  
Éplucher le fruit à vif et [**détacher les suprêmes**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Presser les autres fruits pour obtenir 100 g de jus (il m'a fallu 4 clémentines).  
Mettre dans un bol, la gousse d'ail épluchée, dégermée et pressée,  
une demie cuillerée à café de gingembre épluché et râpé, le zeste et le jus des clémentines ainsi qu'une cuillerée à café de jus de citron.  
Ajouter le miel et la Maïzena. Bien mélanger.  
Saler légèrement et poivrer.  
Verser cette préparation dans la poêle qui a servi à la cuisson du poisson.  
Laisser cuire à feu moyen jusqu'à épaississement et sans cesser de remuer pendant environ 1 minute.  
Déposer dans la sauce les pavés de saumon côté peau et les laisser cuire 2 minutes.  
Retourner les pavés côté chair, disposer tout autour les suprêmes de clémentines et laisser cuire encore 1 minute.  
Disposer le poisson entouré des tranches de clémentines sur des assiettes chaudes.  
Napper de quelques touches de sauce.  
J'ai présenté tout simplement avec un riz Pilaf.