

## *Saumon caramélisé à l'ananas*

### *Pour 2 personnes*

*2 pavées de saumon*

*2 cuil à soupe d'huile d'olive*

*1 cuil à café de poudre de piment d'Espelette*

*1 gousse d'ail*

*3 cuil à soupe de sauce soja*

*1 cuil à soupe de sucre*

*1 cuil à café de miel liquide*

*250g d'ananas coupé en morceaux*

Epluchez et hachez finement la gousse d'ail.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez l'ail haché et la poudre de piment d'Espelette. Faites revenir pendant 1 à 2 minutes, ajoutez ensuite, le sucre, le miel et la sauce soja.

Laissez caraméliser légèrement avant de déposer les pavés de saumon, coté chair, dans la poêle. Ajoutez les morceaux d'ananas, couvrez et laissez cuire 10 minutes en retournant les pavés de saumon et en mélangeant les morceaux d'ananas à mi-cuisson.

Servez avec du riz basmati ou des légumes, bon appétit.