

## Limandes au saké

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 15 min

### Ingrédients :

- limande : 4
- saké : 15 cl
- mirin (saké doux) : 10 cl
- sucre : 1 c. à café
- sauce [soja](#) : 7 cl

### Préparation :

Passez les poissons sous l'eau froide.

Avec un couteau pointu, faites une fente en forme de croix sur chaque côté des filets.

Dans une grande [casserole](#) d'eau bouillante, plongez les limandes 2 secondes à peine puis [trempez-](#)les immédiatement dans l'eau froide pendant 30 secondes. Egouttez-les.

Dans un [faitout](#), disposez les poissons, [arrosez](#) de saké, de sauce de [soja](#), ajoutez le sucre et le mirin.

Faites cuire à [couvert](#) à feu vif pendant 10 min sans les retourner.

Disposez les limandes sur les assiettes de service et nappez-les de jus de cuisson.