

Tataki de saumon au sésame

Nouilles japonaises aux légumes

Pour 4 personnes

Fait par : Corentin Blanqui - Lila Cornu

Le : 14/03/2022

Source recette : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Sauce-au-basilic-thaï-2067108>

https://www.marmiton.org/recettes/recette_tataki-de-thon_371800.aspx



1. ELEMENTS DE BASE

600 gr de filet de saumon

Gravelax

200 gr de gros sel
200 gr de sucre semoule
80 gr de citron jaune (1)
50 gr de citron vert (1)
20 gr de baies roses

Zester les agrumes et mélanger tous les ingrédients.

Désarêter le filet de saumon et mettre au sel 4 à 6h. Laver et sécher.

Marinade

1 dl de sauce soja sucrée
5 cl d'huile de sésame
18 gr de gingembre râpé
100 gr citron vert
5 cl d'huile de colza

Zester et presser les citrons verts

Mélanger tous les ingrédients de la marinade. Plonger le saumon dans la marinade et le retourner de sorte qu'il soit bien imprégné. Laisser mariner 1h en frais.

2. NOUILLES SAUTEES AUX LEGUMES

200 gr de nouilles au sarrasin (Ramen)
150 gr d'oignon rouge
150 gr de carotte
200 gr de Shitake ou pleurotes
50 gr d'échalote
150 gr de chou blanc
150 gr de navet long
1/10 botte de basilic Thaï
10 gr de gingembre
5 gr de citronnelle bâton
10 gr d'ail
1 dl d'huile de colza
5 cl de sauce soja
Pm Sauce piment ou tabasco

Eplucher et laver tous les légumes

Tailler en julienne ou émincer finement.

Hacher l'ail et le gingembre

Sauter les légumes en les gardant croquants

Au moment du service sauter nouilles et légumes.

3. SAUCE THAI AU SOJA

5 cl de vinaigre de riz
5 cl de vinaigre blanc
1 dl de sauce soja salée
5 cl de sauce de poisson
20 gr d'ail
2 cl d'huile de piment.
50 gr sucre complet ou cassonade

Dans une petite russe, mélanger le vinaigre blanc, le vinaigre de riz, la sauce de poisson et la sauce soja. Porter à ébullition. Puis retirer du feu et les laisser refroidir à température ambiante. Mélanger l'ail, le piment et le sucre. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène et ajouter le mélange au reste jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Filtrer ensuite au chinois pour retirer les morceaux d'ail, les graines de piments et les petits grains de sucre.

4. FINITION DRESSAGE

150 g de sésame graine
5 cl d'huile de Colza
Torréfier les graines de sésame à la poêle.
Sortir les tranches de thon de la marinade et les saisir sur chaque face durant un court instant, l'intérieur doit rester cru.
Passer le saumon dans le sésame. Réserver.
Découper au moment de l'envoi