

# Maki au tartare de pétoncle, crème de saké, gingembre |

Recette pour 4 personnes



## Description

Un sushi aux saveurs incroyables qui saura vous charmer.

## L'astuce du chef

Il est possible d'acheter de la sauce Ponzu afin de ne pas avoir à la réaliser.

## Ingrédients

### Sushi

- 240 Gr Riz à sushi cuit
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 4 Unité(s) Pétoncle
- 5 Gr Gingembre frais
- 1 Unité(s) Oignon vert

### Sauce ponzu

- 30 Ml Jus de yuzu
- 40 Ml Sauce soya allégée
- 20 Gr Bonite
- 10 Gr Kombu

### Crème de saké

- 50 Gr Mayonnaise
- 50 Ml Sauce Ponzu
- 25 Ml Saké

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Taillez les pétoncle en tartare.

Taillez l'oignon vert en biseaux très fins.

Râpez le gingembre.

Mélangez les ingrédients de la sauce Ponzu environ 2 semaines à l'avance afin de les macérer, puis réalisez la crème de saké.

Coupez en 2 les feuilles de nori.

### Maki

Mélangez le tartare avec la crème de saké et le gingembre.

Étalez le riz sur la feuille de nori placée à la verticale, en laissant un pouce libre dans le haut.

Déposez le tartare de pétoncle et les biseaux d'oignon vert.

Roulez le maki et le couper en quatre morceaux égaux.

**Bon appétit!**