

Mi-cuit de saumon de l'Atlantique, sésame et salade asiatique épicée

Recette pour 12 tapas

Description

Morceaux de saumon de l'Atlantique d'abord marinés à l'asiatique puis saisis et cuits rosés à coeur, trempés dans des graines de sésame torréfiées et servis avec une salade asiatique épicée.

L'astuce du chef

Les graines de sésame tout comme les noix ont intérêt à être rôties au four quelques minutes au four avant leur utilisation afin de faire ressortir toutes leurs arômes.

Ingrédients

Pour le mi-cuit de saumon

- 300 Gr Filet de saumon sans peau
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Gingembre frais
- 45 Ml Sauce soya
- 15 Ml Vinaigre de riz
- 25 Gr Graines de sésame
- 25 Gr Graines de sésame noir
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Lime
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 200 Ml Huile végétale
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 100 Gr Fèves germées

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez le saumon en cubes d'environ 25g. Hachez le gingembre et l'ail. Zestez et pressez la lime. Coupez l'oignon vert en fines lamelles, coupez le poivron en brunoise et les fèves germées en tronçons. Faites rôtir les graines de sésame au four quelques minutes.

Préparation du mi-cuit de saumon

Réunissez la sauce soja, le vinaigre de riz, l'ail et le gingembre hachés. Déposez les morceaux de saumon dans le mélange et laissez-les mariner pendant de 15 minutes. Retirez les morceaux de saumon de la marinade et épongez-les légèrement sur un papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les morceaux de saumon 1 minute sur 2 côtés à feu moyen. Trempez vos morceaux de saumon dans les graines de sésame, sur un côté seulement. Déposez les morceaux sur une plaque à cuisson, le sésame vers le haut et placez-les au four pendant 2 minutes afin de les réchauffer tout en gardant le coeur du saumon rosé.

Préparation de la mayonnaise épicée

Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec une cuillère de moutarde de Dijon, un trait de jus de lime et les zestes. À l'aide d'un fouet, incorporez doucement l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez, poivrez, ajoutez la pâte de piment selon votre goût, avec les fèves et le poivron.

Dressage de votre assiette

Dans des cuillères chinoises, déposez une cuillère à thé de salade épicée, et mettre un morceau de saumon sur le dessus.

Bon appétit!