

Poke au saumon, mayonnaise épicée, Edamame, wakame, sésame, Tobiko, sifflets d'oignon vert |

Recette pour 12 tapas



Description

Hawaï est à nos portes, avec un Poké au saumon agrémenté de plein de saveurs

L'astuce du chef

Cette fois-ci nous vous le proposons avec du saumon, sachez que ce dernier peut être remplacé par du thon ou autres.

Vous pouvez aussi le présenter sous forme de plat pour 4 pers.

Ingrédients

Poke

- 500 Ml Riz Basmati ou Jasmin
- 750 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 100 Gr Edamame (fèves de soya)
- 30 Gr Wakame (algue)
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame
- 400 Gr Filet de saumon
- 30 Unité(s) Gingembre mariné japonais
- 4 Cuil. à soupe Échalote frites
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 2 Cuil. à soupe Oeufs tobiko

Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Blanchir les edamames dans un gros volume d'eau bouillante et salée durant 4 minutes.

Découpez le saumon en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Ciselez finement le gingembre mariné.

Ciselez en biseau les oignons verts (sifflet).

Cuisson du riz

Mettre le riz en cuisson (Jasmin) sur le feu à couvert (avec couvercle) durant 14 minutes, une fois hors du feu, laissez-lui 5 minutes de repos.

Ensuite assaisonnez à chaud le riz avec le sucre, le sel et le vinaigre de riz.

Mayonnaise

Clarifiez l'œuf, mélangez le jaune avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile. À la fin, ajoutez le jus de citron, la sauce sriracha et assaisonnez au besoin de fleur de sel et poivre blanc du moulin.

Montage et finitions

Dans le fond de votre vaisselle, déposez une partie du riz, ajoutez de la mayonnaise épicée, ajoutez par dessus l'autre partie du riz.

Déposez les cubes de saumon, le gingembre ciselé, les edamames et le wakame, à l'aide d'un cornet, ajoutez de la mayonnaise épicée.

Finalisez avec les sifflets d'oignons verts, les graines de sésame et les échalotes frites.

Bon appétit!