

Tartare de saumon, mayonnaise yuzu, masago, ciboulette et concombre

Recette pour 12 Tapas



Description

Tartare de saumon agrémenté d'une mayonnaise au yuzu, brunoise de concombre et caviar de masago.

L'astuce du chef

Une belle découpe du saumon et du concombre aidera à apprécier la texture en bouche. Attention d'avoir une mayonnaise suffisamment dure, avant de rajouter le yuzu, de manière à ne pas trop la liquéfier.

Ingrédients

Pour le tartare

- 480 Gr Filet de saumon
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Échalote
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 5 Ml Tabasco
- 0.25 Unité(s) Concombre anglais
- 15 Gr Caviar masago
- 15 Ml Câpres

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la mayonnaise

- 150 Ml Huile végétale
- 5 Ml Fleur de sel
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Ml Moutarde de dijon maille
- 30 Ml Yuzu
- 50 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Dans une casserole d'eau bouillante salée, pochez les crevettes 2 minutes, rafraichissez-les, puis

coupez-les en dés. Retirez la peau du saumon et taillez-le en dés. (légèrement congelé) Épluchez et épépinez le concombre puis coupez-le en petit dés (brunoise). Ciselez la ciboulette, le basilic et l'échalote finement. Une fois les crevettes refroidies, coupez-les en dés. Ajoutez les câpres.

Préparation pour la mayonnaise

Clarifiez les œufs, mélangez les jaunes avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement les huiles, ne jamais cesser de brasser. À la fin, ajoutez votre yuzu, et assaisonnez au besoin de fleur de sel et de poivre blanc.

Pour le service

Dans un bol, mélangez le saumon, les crevettes ainsi que le concombre, ajoutez votre caviar de masago et l'échalote. Mélangez délicatement avec la mayonnaise au yuzu, de manière à obtenir la consistance souhaitée. Finalisez avec la ciboulette et l'assaisonnement.

Bon appétit!