

Tataki de saumon à l'asiatique, caramel de soya, confit d'oignons rouges au miel, sésame rôti, crumble de Panko |

Recette pour 12 Tapas

Description

Un saumon simplement saisi, côté sucré apporté par le caramel de soya, oignon et miel, le tout réhaussé par le sésame torréfié.

L'astuce du chef

Attention à la salaison dans ce plat, vous avez déjà un caramel de soya

Ingrédients

Cuisson du Tataki de saumon

- 360 Gr Filet de saumon
- 1 Cuil. à soupe Mirin
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Caramel de soya

- 125 Ml Sauce soya allégée
- 55 Gr Cassonade
- 30 Ml Mélasse
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 200 Gr Oignon rouge
- 3 Cuil. à soupe Miel
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame
- 4 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Déposez les graines de sésames sur une plaque de four, les enfourner 4 mn, les laisser refroidir sur le comptoir.

Épluchez l'oignon rouge, l'émincez, réservez-le sur le comptoir.

Tataki de saumon

Poivrez st salez légèrement puis badigeonnez votre morceau de saumon d'un filet de mirin.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, saisissez le saumon sur toutes les surfaces juste pour lui donner une belle coloration. Il faut le garder cru à l'intérieur.

Réservez le saumon dans le frigo jusqu'au moment de servir.

Caramel de soya

Portez tous les ingrédients à ébullition dans une casserole, laissez mijoter durant 10 minutes.

Garnitures

Faites chauffer le miel dans une poêle, ajoutez-y les oignons, assaisonnez de sel et poivre.

Une fois les oignons légèrement tombés, hors du feu, ajoutez-y les graines de sésame torréfiées.

Faites revenir dans une poêle à sec, la panko, donnez-lui une petite coloration, la réserver sur le comptoir.

Montage

Détaillez de belles tranches de Tataki de saumon (épaisseur 3 mm environ).

Déposez dans la vaisselle, un monticule d'oignons au miel et graines sésame torréfiées.

Déposez à côté une belle cuillère à café de panko grillée.

Déposez trois tranches de Tataki, nappez avec un beau filet de caramel de soya.

Bon appétit!