

Maki au tartare de thon rouge et tempura épicé

Recette pour 4

Description

Un maki au goût relevé!!!

Ingrédients

Maki

- 2 Feuille(s) Algue nori
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi

Tartare de thon

- 100 Gr Thon frais
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 1 Cuil. à soupe Mirin
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)

Tempura

- 1 Tasse(s) Farine de blé
- 1 Unité(s) Bière blonde
- 1 Unité(s) Oeuf
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre friteuse à 375.00 F°

Tempura

Préparez la tempura en mélangeant tous les ingrédients mentionnés plus haut, puis ajoutez de l'eau pour obtenir une texture presque liquide (crêpe). Versez dans l'huile très chaude (avec une cuillère à soupe), de petites quantités à la fois. Réservez sur du papier absorbant.

Tartare de thon

Taillez le thon en petits cubes. Préparez la mayonnaise en montant à l'aide d'une mixette, le jaune d'œuf et la moutarde avec de l'huile de canola, versée en filet, jusqu'à consistance désirée. Ajoutez le reste des ingrédients de la mayonnaise précédemment mentionnés.

Montage

Mélangez le thon avec la mayonnaise épicée. Étalez le riz sur la feuille de nori placée à la verticale, en laissant un pouce libre dans le haut. Déposez le tartare de thon et la tempura. Roulez le maki et le couper en quatre morceaux égaux.

Bon appétit!