

# Chirachi de thon, riz au jasmin, concombre mariné, vinaigrette coréenne épicée |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une recette simple, délicieuse et impressionnante. Le tout servit comme un bol repas.

## L'astuce du chef

Pour faciliter la coupe du thon, placez celui-ci au congélateur quelques minutes avant la découpe. Un couteau bien aiguisé est le meilleur ami des belles découpes.

## Ingrédients

### Sashimi

- 300 Gr Thon frais

### Riz

- 250 Ml Riz au jasmin
- 400 Ml Eau
- 30 Ml Vinaigre de riz
- 5 Gr Sel
- 15 Gr Sucre

### Vinaigrette coréenne

- 100 Ml Mayonnaise
- 15 Ml Sauce soya
- 15 Ml Vinaigre de riz
- 5 Ml Huile de sésame grillé
- 5 Ml Poudre d'ail
- 1 Cuil. à soupe Pâte de piment Gochujang

### Garniture

- 2 Cuil. à soupe Oignon frit
- 2 Cuil. à soupe Caviar masago
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Edamame congelé

## Concombre mariné

- 2 Unité(s) Concombre libanais
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 60 Ml Eau

## **Préparation**

- Temps de préparation **60 mins**

## Mise en place

Coupez votre morceau de thon en fines tranches (sashimi).

Coupez votre concombre en fines bandes à l'aide d'un économètre. Rassemblez les bandes de concombre dans un bol, avec le vinaigre et le jus de citron ainsi que l'eau, bien mélanger, gardez au réfrigérateur.

Coupez les oignons verts en sifflets.

Faites cuire les edamames dans de l'eau bouillante et réservez-les au frais.

## Vinaigrette coréenne

Mélanger la mayonnaise, la sauce soya, le vinaigre de riz, le Gochujang, l'huile de sésame et la poudre d'ail ensemble, dans un cul de poule jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Goûtez, assaisonnez et réservez au frigo.

## Riz

Méthodes de cuisson:

1- Pour une cuisson à la casserole, faites bouillir l'eau avant d'y ajouter le riz, baissez le feu et couvrez avant de laisser cuire 20 minutes au feu minimum. Fermez ensuite le feu et laissez reposer 5 minutes à couvert.

2- Pour une cuisson au cuiseur à riz, versez-y l'eau et le riz, laissez cuire (environ 40 minutes).

Mélangez à l'aide d'un fouet le vinaigre de riz, le sucre et le sel.

Lorsque le riz est cuit, ajoutez le vinaigre assaisonné et mélangez le tout très délicatement à la fourchette.

Laissez reposer le riz 15 minutes avant de l'utiliser.

## Montage

Déposez le riz assaisonné au fond de vos bols, puis disposez les tranches de thon sur le dessus.

Terminez le montage de vos plats avec le reste des garnitures.

**Bon appétit!**