

Donburi de morue à l'asiatique, miso et énoki

|

Recette pour 4 personnes



Description

Un bol sushi aux saveurs incroyables qui saura vous charmer.

L'astuce du chef

Il est possible de conserver la mayonnaise restante au frais jusqu'à 15 jours.

Ingrédients

Donburi

- 240 Gr Riz à sushi cuit
- 150 Gr Filet de morue
- 1 Poignée(s) Gros sel
- 20 Ml Huile de sésame grillé
- 15 Gr Gingembre mariné japonais
- 1 Cuil. à soupe Kasha (sarsin grillé)
- 20 Ml Crème sûre

Garniture

- 40 Gr Champignon enoki
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Wasabi en poudre

Mayonnaise au miso

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 100 Ml Huile de canola
- 5 Ml Vinaigre de riz
- 20 Gr Miso
- 10 Ml Mirin

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Mise en place

Placez le cabillaud dans le gros sel pendant 30 minutes, rincez-le et faites-le rôtir à 400°F pendant 20 minutes. Émiettez la chair et réserver au frais.

Taillez les oignons vert en julienne puis réserver dans l'eau glacé, ciselez la ciboulette et hachez le gingembre mariné.

Épongez et faites frire la julienne d'oignon vert. Saupoudrez de poudre de wasabi à la sortie de la friteuse.

Mayonnaise

Mélangez le jaune avec la moutarde. Sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile. À la fin, ajoutez le reste des ingrédients et assaisonnez au besoin de sel et poivre du moulin.

Montage

Mélangez la morue, le gingembre haché et l'huile de sésame. Liez avec la quantité de votre choix de la mayonnaise et ajoutez la crème sûre ainsi que le sarrasin soufflé.

Disposez le riz à sushi au fond de vos bols, puis le mélange de morue à la mayonnaise. Finissez avec la ciboulette ciselé, les champignons enoki et l'oignon vert frit.

Bon appétit!