

Gunkan, Tartare de pétoncle au sésame, tempura et tobiko |

Recette pour 12 gunkan

Description

Gunka, c'est une forme ronde ou ovale donnée à votre riz, d'une épaisseur de 1 pouce environ. On entoure par la suite le riz d'une bande de feuille de Nori, d'une hauteur de 2 pouce environ, ce qui vous laisse de la place pour déposer sur le riz une garniture.

Ici ce sera un tartare de pétoncle, un peu épicé.

L'astuce du chef

Le bon dosage des quantités à mettre dans le rouleau, sera en grande partie la réussite d'un beau rouleau uniforme.

Ingrédients

Le riz

- 100 Gr Riz à grain rond à sushi
- 150 Ml Eau
- 15 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 8 Gr Sucre
- 1 Gr Sel

Tempura

- 300 Ml Farine
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Pincée(s) Poivre noir du moulin
- 15 Ml Oeuf entier
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 100 Ml Bière blonde

Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile de canola
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 1 Cuil. à thé Mirin
- 1 Cuil. à thé Sauce soya
- 0.50 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)

Le Gunkan

- 180 Gr Pétoncle de baie congelé
- 3 Feuille(s) Algues nori
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 4 Cuil. à thé Graines de sésame noir et blanc

Finition

- 1 Cuil. à soupe Oeufs tobiko

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Dans une poêle chaude, faites revenir les graines de sésames pour les torrifier.
Ciselez finement les oignons verts en biseau (sifflet)

Cuisson du riz

Lavez le riz 3-4 fois de suite en le couvrant d'eau froide à hauteur, puis en le brassant délicatement pendant 10 seconde. Faites ensuite égoutter le riz.

Méthodes de cuisson:

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

2- Pour un 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 mélange de vinaigre et mélangez le tout très délicatement.

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

Tempura

Ajoutez de l'eau au tempura de manière à diluer le mélange (consistance crème 35%). À l'aide d'une cuillère, versez le mélange très délicatement au-dessus de la friteuse, en réalisant des cercles avec le bras.

N'en verser pas plus que la surface de votre friteuse, répétez le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tempura. Retirez les flocons à l'aide du panier ou d'une écumoire.

Réservez sur une plaque recouverte de papier essuie-tout pour éponger l'excédent d'huile.

Mayonnaise

Placez dans un bol le jaune d'œuf et la moutarde forte. Mélangez et laissez reposer 1 minute.

Versez l'huile de canola en filet sur le rebord du bol, tout en fouettant énergiquement jusqu'à consistance très épaisse. Ajoutez par la suite le jus de lime, le mirin, la sauce soja, l'huile de sésame et de la sriracha au goût, selon votre tolérance.

Gunkan

Coupez les pétoncles en cubes et assaisonner de mayonnaise épicée, de sésame grillé, d'oignon vert et de tobiko, réserver au froid.

Tailler les feuilles de nori en 4 sur la longueur.

Prendre une quantité équivalente à un pouce de riz et entourer d'une bande d'algue. À la dernière minute mélanger le tartare avec du tempura et remplir votre Gunkan.

Finition

Décorez sur le dessus avec des oeufs tobiko.

Bon appétit!