

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

Recette pour 12 tapas

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

- 250 Ml Riz à grain rond à sushi
- 60 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 375 Ml Eau

Tempura

- 300 Litre(s) Farine
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Pincée(s) Poivre noir du moulin
- 15 Ml Oeuf
- 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
- 200 Ml Huile de canola
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 1 Cuil. à soupe Mirin
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 3 Pointe de couteau Pâte de piment (sriracha)

Le Gunkan

- 12 Unité(s) Pétoncle
- 3 Feuille(s) Algue nori
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 4 Cuil. à thé Graines de sésame noir et blanc

Finition

- 1 Cuil. à thé 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

Dans un cuiseur à riz rincer le riz 3 fois à l'eau claire et froide.

Bien égoutter, lors de la cuisson, ajoutez le volume d'eau que de riz. Cuire 45 minutes, peu importe la quantité de riz que vous avez à cuire. Retirez le riz une fois cuit et y ajouter le vinaigre de riz assaisonné.

Brassez très délicatement jusqu'à l'absorption complète du vinaigre par le riz, laissez reposer quelques minutes.

Voilà, votre riz est prêt!

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

Mettre dans un bol le jaune d'œuf et la moutarde forte. Mélangez et laissez reposer 3 minutes.

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!