

Poke au thon, mayonnaise épicée, Edamame, sésame, sifflets d'oignon vert |

Recette pour 4 portions / 12 tapas



Description

Hawaï est à nos portes, avec un Poké au thon agrémenté de plein de saveurs

L'astuce du chef

Cette fois-ci nous vous le proposons avec du thon, sachez que ce dernier peut être remplacé par du saumon ou autres.

Vous pouvez aussi le présenter sous forme de plat pour 4 pers.

Ingrédients

Poke

- 500 Ml Riz blanc
- 750 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 100 Gr Edamame (fèves de soya)
- 30 Gr Gingembre mariné japonais
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame
- 400 Gr Thon frais
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 4 Cuil. à soupe Échalote frites
- Sel et poivre
- Huile végétale

Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Blanchir les edamames dans un gros volume d'eau bouillante et salée durant 4 minutes.

Découpez le thon en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Ciselez finement le gingembre mariné.

Ciselez en biseau les oignons verts (sifflet).

Cuisson du riz

Mettre le riz en cuisson sur le feu à couvert (avec couvercle) durant 14 minutes, une fois hors du feu, laissez-lui 5 minutes de repos.

Ensuite assaisonnez à chaud le riz avec le sucre, le sel et le vinaigre de riz.

Mayonnaise

Clarifiez l'œuf, mélangez le jaune avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile. À la fin, ajoutez le jus de citron, la sauce sriracha et assaisonnez au besoin de fleur de sel et poivre blanc du moulin.

Montage et finitions

Dans le fond de votre vaisselle, déposez une partie du riz, ajoutez de la mayonnaise épicée, ajoutez par dessus l'autre partie du riz.

Déposez 3 belles tranches de thon, le gingembre ciselé, les edamames, à l'aide d'un cornet, ajoutez de la mayonnaise épicée.

Finalisez avec les sifflets d'oignons verts, les graines de sésame et les échalotes frites.

Bon appétit!