

Tartare de saumon, aneth, concombre, zestes de citron, mayonnaise épicée et crumble de Panko |

Recette pour 4 personnes



Description

Saveurs, fraîcheur, épices, un tartare réussi!

Ingrédients

Tartare

- 480 Gr Filet de saumon
- 75 Gr Échalote
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 5 Ml Tabasco
- 75 Gr Concombre
- 15 Gr Caviar masago
- 15 Gr Câpres
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 10 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)
- 1 Branche(s) Aneth

Mayonnaise épicée

- 65 Ml Huile d'olive
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 10 Ml Jus de yuzu
- 65 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Retirez la peau du saumon et taillez-le en dés (encore légèrement congelé).

Épluchez et épépinez le concombre puis coupez-le en petits dés (brunoise).

Ciselez la ciboulette et l'échalote et réservez l'ensemble.

Passez le panko dans le four pour le colorer légèrement, environ 5 min à 375°F.

Mayonnaise

Clarifiez les œufs, mélangez les jaunes avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement les huiles, ne cessez jamais de brasser. À la fin, ajoutez votre yuzu, la sauce sriracha et assaisonnez au besoin de fleur de sel et de poivre blanc.

Montage

Dans un bol, mélangez le saumon, ainsi que le concombre, ajoutez votre caviar de masago et l'échalote. Mélangez délicatement avec la quantité souhaitée de mayonnaise au yuzu et sriracha, de manière à obtenir la consistance souhaitée. Finalisez avec la ciboulette et l'assaisonnement. Ajoutez le crumble de panko juste avant de faire le montage.

Au centre d'une assiette, remplissez un cercle de votre tartare, pressez légèrement, retirez le cercle. Ajoutez des zestes de citron, un peu de panko sur le dessus, ainsi que des bouquets d'aneth.

Bon appétit!