

Tartare de saumon, mayonnaise à la Thaï, sésame, ciboulette, concombre, chips de riz soufflé |

Recette pour 4

Description

Une recette estivale et savoureuse!

L'astuce du chef

Une belle découpe du saumon et du concombre vous aidera à apprécier la texture en bouche. Attention d'avoir une mayonnaise pas trop épicée selon votre préférence.

Ingrédients

Pour le tartare

- 250 Gr Filet de saumon
- 1 Unité(s) Échalote
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 0.25 Unité(s) Concombre anglais
- 2 Cuil. à thé Câpres
- 1 Unité(s) Lime

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Ml Huile de canola
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Sauce sweet chili

Garniture

- 2 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre
- 60 Ml Sauce sweet chili
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

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

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

Ciselez la ciboulette et l'échalote finement.

Torréfiez les graines de sésame à la poêle.

Zestez et pressez la lime.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et une pincée de sel. Fouettez le mélange tout en incorporant l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Ajoutez la sauce sweet chili selon votre goût.

Chips de riz

Cassez les feuilles de riz entre vos doigts, plongez les morceaux dans la friteuse, attention le résultat est pratiquement instantané.

Retirez-les et posez-les sur un papier absorbant, ajoutez une pincée de poudre de curry et du sel pour les assaisonner.

Pour le service

Dans un bol, mélangez le saumon ainsi que le concombre. Mélangez délicatement avec la mayonnaise de manière à obtenir la consistance souhaitée. Finalisez avec la ciboulette, le zeste de lime ainsi que le jus de lime et l'échalote. Rectifiez l'assaisonnement.

Versez un peu de sauce sweet chili au fond des assiettes et tartinez-la joliment à l'aide du dos d'une cuillère.

Moulez le tartare au fond de vos assiettes à l'aide d'un emporte-pièce.

Terminez en ajoutant les chips de riz et parsemez de graines de sésame.

Bon appétit!