

Tataki de patate douce, mayonnaise épicée, vinaigrette vietnamienne |

Recette pour 4 pers



Description

Une façon originale de travailler la technique Tataki pour les végétariens.

L'astuce du chef

La forme de la patate douce lors de l'achat est primordiale sur la finition du plat.

La cuisson de la patate douce joue un rôle important dans la recette. Faire attention qu'elle garde une certaine tenue pour pouvoir la saisir avec les graines de sésame.

Ingédients

Tataki de patate douce

- 2 Gros(se)(s) Patates douces
- 250 Ml Graines de sésame
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Mayonnaise épicée

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

Vinaigrette vietnamienne

- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- 3 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Coriandre fraîche
- 1 Cuil. à soupe Citronnelle
- 1 Cuil. à thé Sauce soya

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Épluchez les patates douces, coupez-les pour leur donner une forme rectangulaire ou cubique sur le long.

Ciselez finement la citronnelle, ainsi que les feuilles de coriandre, gardez quelques feuilles pour la finition.

Ciselez en biseau les sifflets d'oignon vert.

Tataki patates douces

Dans une eau bouillante et salée, plongez les deux gros morceaux de patates douces.

Au cours de la cuisson, piquez la chair avec la pointe d'un couteau pour vous assurer de la cuisson. Attention de garder une bonne tenue de la chaire.

Égouttez les morceaux de patates douces, les passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, les éponger légèrement sur un papier essuie-tout.

Roulez les côtés des patates douces dans les graines de sésames, assurez-vous qu'ils soient bien recouverts.

Dans une poêle chaude, avec de l'huile végétale, faites revenir toutes les faces recouvertes de graines de sésame.

Laissez refroidir sur le comptoir, Coupez de belles tranches (5/pers) idéalement.

Mayonnaise épiceée

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 sel et poivre du moulin.

Vinaigrette vietnamienne

Dans un bol, fouettez tous les ingrédients ensemble, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Bon appétit!