

Tataki de saumon glacé au miel de badiane, mayonnaise épicée, crumble de Panko

Recette pour 4 personnes



Description

Deux belles tranches de saumon en Tataki, avec une croûte glacée au miel de badiane. Agrémenté de panko doré et de jeunes pousses.

L'astuce du chef

Vous n'êtes pas obligé(e) de glacer votre saumon de miel de badiane. En finition une petite fleur de sel peut être suffisante.

Ingrédients

Tataki de saumon

- 550 Gr Filet de saumon
- 125 Ml Miel
- 4 Unité(s) Badiane
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 45 Ml Huile de canola

Crumble de Panko

- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Noisette(s) Beurre
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon maille
- 200 Ml Huile de canola
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 2 Cuil. à soupe Sauce chili douce

Préparation

- Temps de préparation **25.00 mins**

Tataki de saumon

Dans une casserole, faites bouillir votre miel avec la badiane, ensuite laissez le infuser à température ambiante. Prendre le filet de saumon, l'assaisonner. Dans une poêle chaude avec de l'huile, déposer le filet de saumon, bien le saisir sur toutes ses faces, quelques secondes, de manière à obtenir une belle coloration. Dès que les surfaces sont bien saisies, les badigeonner abondamment à l'aide d'un pinceau de miel de badiane chaud, directement dans la poêle.

Crumble de panko

Dans une poêle chaude avec un peu de beurre fondu, faites revenir à plusieurs reprises le panko. Réalisez l'opération jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration doré du panko, puis ajoutez la fleur de sel, mélangez bien et débarrassez-le sur un papier absorbant.

Mayonnaise Épicée

Dans un bol, déposer le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger les ingrédients avec un fouet et laisser reposer 5 minutes sur le comptoir. Par la suite, sans cesser de fouetter, verser graduellement l'huile dans le bol. Ne pas arrêter de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Ajoutez votre sauce chili, rectifier l'assaisonnement au besoin. Conserver la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Bon appétit!