

# Tuile de parmesan, sashimi de saumon à la moutarde Maille au miel et salade d'herbes

Recette pour 24 Tapas



## Description

Tuile de parmesan garnie d'un saumon mariné à la sauce soja et moutarde Maille au miel, avec une salade de menthe, persil et basilic.

## L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

## Ingrédients

### Pour la tuile

- 120 Gr Parmigiano reggiano
- 240 Gr Filet de saumon sans peau
- 0.50 Botte(s) Menthe
- 0.50 Botte(s) Basilic
- 0.25 Botte(s) Persil
- 50 Ml Sauce soya
- 15 Ml Jus de citron
- 15 Ml Huile d'olive
- 0.25 Barquette(s) Tomates cerises
- 100 Ml Moutarde maille au miel
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

### Pour la mise en place

Râpez le parmesan, hachez les herbes grossièrement.  
Coupez les tomates cerises en 4.

Coupez le saumon en tranches de 0,5 centimètre.

#### Pour les tuiles

Dans un bol mélangez le saumon, la sauce soja, la moutarde Maille au miel et laissez mariner 10 minutes.

Sur une plaque de cuisson, faites des petits tas de parmesan à intervalles réguliers avec une cuillère à thé.

Faites cuire au four pour obtenir des tuiles et laissez refroidir.

Mélangez les herbes avec l'huile d'olive, le jus de citron, sel et poivre.

#### Pour le dressage

Mettez les tuiles sur un plateau de service, ajoutez une tranche de saumon sur le dessus, garnissez avec de la salade d'herbes.

Finissez avec un quartier de tomate cerise.

**Bon appétit!**