

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de saumon, pommes vertes et vinaigrette mangue-gingembre


35 min 35 min
TEMPS TOTAL PRÉPARATION
0
CUISSON
0
REPOS
402
CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, tailler les pommes préalablement lavées en tranches puis en fin bâtonnets.
- 2 Réserver dans un bol et arroser de jus de citron pour éviter que les bâtonnets s'oxydent.
- 3 Éplucher puis ciseler finement l'échalote à l'aide d'un couteau d'office. Réserver dans un ramequin.
- 4 Ciseler finement la ciboulette et la réserver dans un ramequin.
- 5 Verser les petits pois wasabi dans un mortier et les écraser à l'aide d'un pilon. Réserver.
- 6 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher le gingembre puis réserver.
- 7 Eparpiller le sésame dans une poêle anti-adhésive puis faire chauffer sur feu vif pour le torréfier.
- 8 Lorsque le sésame est doré, débarrasser dans un bol.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette mangue et gingembre

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare de saumon

480 g **Saumon**
20 g **Sésame blanc**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
2 **Echalote(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre blanc**

Ingrédients pour la vinaigrette mangue-gingembre

1.5 dl **Sorbet**
5 g **Gingembre frais**
2 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
2 goutte(s) **Tabasco**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

- 1** Verser le sorbet à la mangue dans le bol du mixeur. Couper grossièrement le gingembre en morceaux, l'ajouter puis mixer le tout.
- 2** Verser le vinaigre de Xérès et mixer.
- 3** Ajouter l'huile de tournesol puis mixer à nouveau.
- 4** Pour finir, ajouter une pointe de tabasco puis mixer. Débarrasser la vinaigrette dans un bol.

2 Pomme(s)

1 c. à soupe **Wasabi en poudre**

0.5 **Citron(s)**

Étape 3

Découpe du saumon

- 1** A l'aide d'un couteau éminceur, enlever la peau du saumon puis le tailler en petits dés. Réserver dans un bol.
- 2** Dans le saladier contenant le saumon, ajouter la ciboulette ciselée, l'échalote émincée et le sésame torréfié.
- 3** Saler et poivrer puis mélanger avec une cuillère.

Étape 4

Dressage

- 1** Disposer un emporte pièce sur une assiette de dressage puis le remplir de tartare de saumon. Tasser avec une cuillère.
- 2** Parsemer le saumon de poudre de wasabi et enlever le cercle en s'aidant d'un couteau d'office pour éviter que le tartare n'accroche sur les bords.
- 3** Disposer les bâtonnets de pomme en les faisant se chevaucher au dessus du tartare.
- 4** Décorer de quelques tiges de ciboulette et déposer des pointes de vinaigrette à la mangue tout autour du tartare. Servir aussitôt.