



Tataki de saumon

façon Julien Sebbag

Ingredients

- 100 g de pavé de saumon frais (sans peau)
- 1 shot de sauce soja
- 1 cuillère d'huile de sésame
- 5 g de mirin
- 5 g de sauce soja sucrée
- 1 tige de ciboulette (oignon nouveau)
- 5 g de graines de sésame dorées
- 5 g d'eau
- 1 chalumeau (type chalumeau pour crème brûlée)

Ingredients

1. Préparer la marinade

Mélanger la sauce soja, l'huile de sésame, le mirin, la sauce soja sucrée et l'eau dans un bol.

2. Mariner le saumon

Plonger le pavé de saumon dans la marinade. Laisser mariner au frais pendant 10 à 15 minutes pour qu'il s'imprègne bien des saveurs.

3. Saisir au chalumeau

Retirer le saumon de la marinade et le poser sur une planche.

À l'aide du chalumeau, saisir rapidement les surfaces du saumon pour obtenir un effet légèrement grillé tout en gardant l'intérieur cru.

4. Finaliser le dressage

Trancher le saumon en fines lamelles.

Parsemer de graines de sésame dorées.

Ciseler la ciboulette et en parsemer sur le saumon pour apporter fraîcheur et couleur.