



TATAKI DE SAUMON AU GOMASIO



Pour 6 personnes :

500 g de filet de saumon
3 càs de beurre de cacahuètes
2 blancs de poireaux
50 cl de vinaigre balsamique
6 càs de vinaigrette à votre goût mais faite avec 1 jus de citron
Gomasio à volonté
Sel et poivre, un peu de gingembre en poudre

Le saumon :

Couper le poisson en 2 ou 3 filets d'égale grosseur. Les poêler extrêmement rapidement dans un peu d'huile d'olive très chaude. Faire rouler les filets sur eux-mêmes. La chair doit rester crue, le poisson doit juste être saisi en surface. Le poser immédiatement sur un papier absorbant et le laisser refroidir. Quand les filets sont froids, les enrouler dans du film alimentaire en serrant bien et en faisant plusieurs tours de façon à donner aux filets une forme de cylindre. Réserver au froid jusqu'au repas.

Les poireaux :

Couper les blancs de poireaux en 3 ou 4 dans le sens de la hauteur puis les émincer assez finement. Les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter soigneusement. Réserver.

Caramel de balsamique :

La technique est toujours la même, il faut faire réduire le balsamique jusqu'à ce qu'il nappe un peu le dos d'une cuillère. Attention à ne pas le trop cuire. Il doit juste devenir épais comme un sirop, pas plus.

Pralin d'arachides :

Diluer les 3 càs de beurre de cacahuètes avec de l'eau pour obtenir une sauce à l'aspect d'une crème Anglaise.

Dressage :

Disposer joliment les poireaux en éventail et assaisonnez-les avec un peu de vinaigrette au citron. Mettre un peu de pralin d'arachides et quelques gouttes de caramel de balsamique. Prendre les rouleaux de saumon et couper en biseau des tranches un peu épaisses avec un couteau scie assez fin. N'enlever le film qu'une fois les tranches coupées. Les disposer à votre idée sur l'assiette en n'oubliant pas de les assaisonner de gomasio.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

