

FICHE RECETTE

TARTARE DE SAUMON THAÏ MANGUE, SÉSAME ET MENTHE

Entrée pour 6 personnes

Pour le tartare

- Pavé(s) de saumon : 450 g
- Mangue(s) : 1/2 pièce(s)
- Gousse(s) d'ail : 1 pièce(s)
- Basilic : 1/2 botte(s)
- Menthe : 1/2 botte(s)
- Coriandre : 1/2 pièce(s)
- Gingembre : 20 g
- Echalote(s) : 1 pièce(s)
- Oignon(s) nouveau(x) : 2 tige(s)

Pour la finition

- Huile de sésame : 2 cl
- Purée de piment : 2 g
- Jus de citron vert : 2 cl
- Graines de sésame noir : 20 g
- Sauce soja : 1,5 cl
- Sauce Piment doux : 1 cl
- Sel fin : 2 pincée(s)
- Coriandre : 6 tige(s)

Pour le tartare :

- Retirer la peau et les arrêtes du saumon puis tailler en petits cubes réguliers.
- Eplucher l'ail, couper en deux, dégermer et hacher.
- Eplucher et râper le gingembre.
- Eplucher et ciseler l'échalote en fine brunoise.
- Emincer finement l'oignon nouveau.
- Effeuille et émincer finement la menthe, le basilic et la coriandre.
- Eplucher la mangue, dénoyauter et tailler en petits cubes.

Pour la finition :

- Mélanger l'huile de sésame, la purée de piment, le jus de citron, la sauce soja, les graines de sésame, la sauce soja, la sauce aux piment doux puis assaisonner légèrement de sel.
- Mélanger tous les ingrédients taillés puis assaisonner de vinaigrette au moment de servir.
- Répartir le tartare mariné dans des assiettes et finir avec des brins de coriandre.