

Tataki de saumon au sésame laqué au sirop d'érable et au gingembre

Recette réalisée avec les produits de
L'Érablière Mario Durand

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 30 août 2015

Ingrédients :

Laque

- 1 tasse de sirop d'érable
- 1/3 tasse de sauce soya
- 1 pouce de gingembre finement haché

Marinade

- 1 lime (jus et zeste)
- 2 cuil. à table de vinaigre de riz
- 1 cuil. à thé d'huile de sésame
- 1 piment thai finement haché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 échalote verte ciselé
- ½ tasse de sirop d'érable
- ½ tasse de sauce soya

Saumon

- 1 tasse de graines de sésame
- 1/3 de filet de saumon

Méthode :

Laque

- Dans une petite casserole laisser mijoter les ingrédients de la laque ensemble.

Marinade

- Dans un sac ziploc, mélanger tous les ingrédients de la marinade et y ajouter le saumon préalablement coupé en pavé de deux pouces de large et laisser mariner 1 heure.

<http://www.tourismedesmoulines.com/fiches/erabliere-mario-durand/>
<https://www.facebook.com/%C3%89rabli%C3%A8re-et-p%C3%A2tisserie-Mario-Durand-281994371901297/timeline/>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

Saumon

- Dans une poêle à feu moyen-vif torréfier les graines de sésame à sec (lui donner une coloration) et réserver.
- Laquer le saumon et assaisonner le saumon de sel et de poivre
- Dans une poêle, préalablement chauffer avec de l'huile à feu vif, donner une belle coloration au saumon, il est important que le centre reste cru.
- À la sortie de la poêle, rouler le saumon dans les graines de sésame et couper le tout en tataki (petites tranches minces).
- Une fois dans l'assiette arroser le tout de la laque restante.

P.S : il est important de bien assaisonner le saumon, car le centre reste cru.

Astuce du chef!

Si vous n'aimez pas le poisson cru vous pouvez le cuire de bord en bord. Or, ne l'appellez plus tataki. Pour un meilleur look, utiliser des graines de sésame noires et blanches et si vous voulez amener votre tataki à un autre niveau vous n'avez qu'à le faire avec du thon rouge.

*<http://www.tourismedesmoulins.com/fiches/erabliere-mario-durand/>
<https://www.facebook.com/%C3%89rabli%C3%A8re-et-p%C3%A2tisserie-Mario-Durand-281994371901297/timeline/>
<http://www.sodam.qc.ca/recettes>
Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*