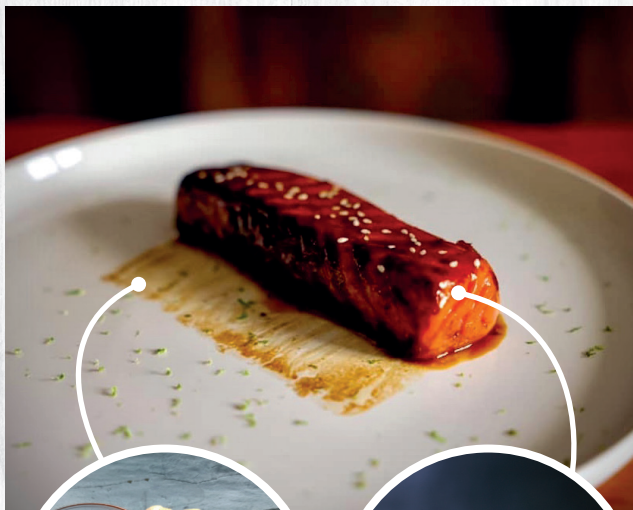


Tataki de saumon

au sésame blanc et légumes acidulés



Miel de gingembre
Otogi



Filet de
saumon



Tataki de saumon

au sésame blanc et légumes acidulés

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

1,2 kg de filet de saumon
500 g de miel de gingembre Ottogi
500 ml de sauce soja salée
500 ml de sauce soja sucrée
600 g de mini carottes multicolores
400 ml de saké japonais
1 p. Sakura cress
1 Affila cress
200 ml d'huile de truffe
3 kg de glaçons (ou machine à glaçons)
3 kg de neige carbonique

PRÉPARATION

- 1 Mettre les filets de saumon à mariner dans la sauce soja, le gingembre et les sésames.
- 2 Faire cuire les carottes et faire bouillir le saké japonais avec le vinaigre de riz et 200 g de sucre.
- 3 Plonger les carottes dans le mélange.
- 4 Égoutter le saumon de sa marinade et le passer au chalumeau pendant 2 courtes minutes sur chaque face.
- 5 **Dressage**
Ranger les carottes en quinconce sur le côté de l'assiette et les disposer contre le tataki de saumon taillé en tronçons.
Vous pouvez déposer une noisette de pâte d'arachide sur le côté.

QUELS VINS CHOISIR POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Pouilly-Fuissé - Roger Lassarat

Chablis - Montée de Tonnerre

LES CHEFS

Philippe Geneletti
Beef & Club
77600 Chanteloup-en-Brie

Kim Lâm Thành
Traiteur à domicile - Restaurant Vietadom
93 rue de Stalingrad 93100 Montreuil