

Brochette de thon mariné au Saké, citron vert et sésame |

Recette pour 4 portions

Description

Des parfums d'Asie dans cette recette de brochette marinée en seulement 30 minutes.

L'astuce du chef

Il est important de ne pas laisser le thon plus de 30 minutes dans la marinade.

Ingrédients

Brochettes

- 400 Gr Thon frais
- 60 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Lime
- 30 Ml Saké
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais

Garniture

- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- 1 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Taillez l'oignon vert finement et réservez au frais.

Faites torréfier les graines de sésame dans une poêle chaude.

Zestez et pressez la lime.

Hachez l'ail et le gingembre.

Taillez le thon en cubes (2,5 cm).

Brochettes

Mélangez tout les ingrédients de la marinade, puis ajoutez les cubes de thon et mélangez délicatement avant de laisser mariner 30 minutes.

Retirez le thon de la marinade, puis disposez les cubes sur vos pics à brochette.

Faites grillez les brochette rapidement sur un grill chaud préalablement huilé.

Servez aussitôt avec les garnitures.

Bon appétit!