

# Poke au thon, mayonnaise épicée, Edamame, sésame, sifflets d'oignon vert |

Recette pour 12 tapas



## Description

Hawaï est à nos portes, avec un Poké au thon agrémenté de plein de saveurs

## L'astuce du chef

Cette fois-ci nous vous le proposons avec du thon, sachez que ce dernier peut être remplacé par du saumon ou autres.

Vous pouvez aussi le présenter sous forme de plat pour 4 pers.

## Ingrédients

### Poke

- 500 Ml Riz blanc
- 750 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 100 Gr Edamame (fèves de soya)
- 30 Gr Gingembre mariné japonais
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame
- 400 Gr Thon frais
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 4 Cuil. à soupe Échalote frites
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Blanchir les edamames dans un gros volume d'eau bouillante et salée durant 4 minutes.

Découpez le thon en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Ciselez finement le gingembre mariné.

Ciselez en biseau les oignons verts (sifflet).

### Cuisson du riz

Mettre le riz en cuisson sur le feu à couvert (avec couvercle) durant 14 minutes, une fois hors du feu, laissez-lui 5 minutes de repos.

Ensuite assaisonnez à chaud le riz avec le sucre, le sel et le vinaigre de riz.

### Mayonnaise

Clarifiez l'œuf, mélangez le jaune avec la moutarde et laissez reposer 5 minutes. Sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile. À la fin, ajoutez le jus de citron, la sauce sriracha et assaisonnez au besoin de fleur de sel et poivre blanc du moulin.

### Montage et finitions

Dans le fond de votre vaisselle, déposez une partie du riz, ajoutez de la mayonnaise épicée, ajoutez par dessus l'autre partie du riz.

Déposez 3 belles tranches de thon, le gingembre ciselé, les edamames, à l'aide d'un cornet, ajoutez de la mayonnaise épicée.

Finalisez avec les sifflets d'oignons verts, les graines de sésame et les échalotes frites.

**Bon appétit!**