

Roulade de saumon farcie aux crevettes épicées, coulis de poivron jaune et miso, riz à la menthe et ananas |

Recette pour 4 portions

Description

Saumon farci aux crevettes épicées nappé d'un coulis de poivron jaune et miso et accompagné d'un riz basmati à la menthe fraîche et aux dés d'ananas caramélisés.

L'astuce du chef

Si vous souhaitez relever davantage la farce de crevettes, vous pouvez y ajouter de la pâte de piment (Sriracha), soit 15 à 30 ml.

Ingrédients

Pour la roulade de saumon

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour le coulis de poivron jaune et miso

- 2 Unité(s) Poivron jaune
- 15 Ml Miso
- 5 Ml Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la farce aux crevettes épicées

- 8 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Gingembre frais
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour le riz basmati à la menthe et aux ananas caramélisés

- 200 Gr Riz basmati
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 10 Feuille(s) Menthe
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **0 mins**

Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une belle portion de riz. Placez la roulade de saumon farcie sur le riz et faites quelques traits de coulis de poivrons dans l'assiette.

Préparation des roulades de saumon

Retirez la peau puis coupez les pavés de saumon en papillon sur le sens de la longueur. Salez et poivrez puis roulez le saumon en spirale. Fixez avec une brochette de bambou et placez sur une plaque à pâtisserie. Déposez les crevettes dans la cuve d'un robot culinaire. Salez et poivrez. Ajoutez l'ail et le gingembre ainsi que le blanc d'œuf. Mixez le tout afin d'obtenir une pâte. Ajoutez l'oignon vert ciselé et mélangez. Déposez 2 cuillères à soupe de farce sur chaque roulade de saumon. Faites cuire vos roulade au four sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin 10 à 12 minutes.

Préparation du coulis de poivron jaune rôti

Salez et poivrez selon votre goût. Faites-le rôtir au four pendant 15-20 minutes afin qu'il soit bien coloré. Sortez le poivron du four et réservez-le dans un bol recouvert de Saran-wrap. Une fois le poivron refroidi, retirez-en la peau et les pépins. Réduisez la chair du poivron en purée avec un mélangeur à main. Ajoutez le jus de citron, le miso et un filet d'huile d'olive. Mixez le tout afin d'obtenir un coulis bien homogène. Réservez.

Préparation du riz à la menthe et ananas caramélisés

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites cuire le riz pendant 8 à 10 minutes. Égouttez et réservez au chaud. Dans une poêle antiadhésive, faites revenir l'oignon rouge avec un filet d'huile d'olive pour quelques minutes. Ajoutez ensuite les cubes d'ananas et faites cuire pendant 4 minutes. Ajoutez le riz et la menthe fraîche et mélangez bien. Salez, poivrez au goût et gardez de côté.

Mise en place

Décortiquez les queues des crevettes. Émincez finement l'oignon rouge. Ciselez l'oignon vert. Coupez l'ananas en cubes. Ciselez la menthe. Séparez le blanc du jaune de l'œuf afin de n'en garder que le blanc. Coupez le gingembre en morceaux.

Bon appétit!