Tartare de saumon asiatique, avocat et croustillant de Wonton, salade Mesclun et vinaigre Balsamique |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Tartare de saumon de l'Atlantique coupé au couteau et assaisonné de sésame et sauce soya, servi avec quelques dés d'avocats et triangles de pâtes Wonton frits.

L'astuce du chef

Placez votre filet de saumon au congélateur quelques heures avant la découpe. En plus d'éliminer les possibles parasites, cette étape vous permettra de détailler de petits dés beaucoup plus facilement.

Ingrédients

Pour le tartare de saumon

- 480 Gr Filet de saumon sans peau
- 100 Gr Échalote
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 15 Ml Câpres
- 15 Ml Graines de sésame
- 25 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Avocat
- 15 Ml Jus de lime

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation du mesclun

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 20 Ml Huile d'olive
- 10 Ml Vinaigre balsamique
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Croustillants de Wonton

- 12 Carré(s) Pâte à wonton

- Sel et poivre
- Huile d'olive

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Coupez le saumon en dés. Ciselez l'échalote. Hachez les câpres. Coupez l'avocat en dés et mélangez-les avec le jus de lime. Ciselez la ciboulette. Coupez les carrés de pâte Wonton en deux afin d'obtenir des triangles. Haché la gousse d'ail.

Préparation du tartare de saumon

Dans un grand bol, déposez les dés de saumon. Incorporez l'échalote française ciselée, les câpres hachées, la ciboulette et les graines de sésame. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et la sauce soya pour lier les morceaux de saumon. Mélangez à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Réservez.

Préparation des croustillants de Wonton

Faites frire les triangles de pâte Wonton 2 minutes de chaque côté. Retirez-les de l'huile et déposez-les sur une feuille de papier absorbant.

Préparation du mesclun

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et l'ail, sel et poivre. Versez sur le mesclun et mélangez.

Dressage de vos assiettes

Dressez votre tartare à l'emporte-pièce et décorez de dés d'avocats sur le dessus. Servez avec les croustillants de Wonton. Ajouter le mesclun sur le côté. Vous pouvez aussi servir ce tartare en tapas en dressant une petite quenelle de tartare sur chaque triangle de Wonton et décorant le tout de quelques dés d'avocats.

Bon appétit!