Tartare de saumon, avocat et lime, mayonnaise épicée, Panko frit minute, graines de Chia, ciboulette fraiche, salade mesclun |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Une recette qui marquera les esprits, savoureuse et goûteuse. Que ce soit pour une entrée, un plat ou un tapas

L'astuce du chef

Pour une entrée en portion plus petite, sans la salade

Pour un plate portion plus grosse avec une salade en accompagnement

Pour un tapas, sur un crostini ou une petite vaisselle

Ingrédients

Tartare de saumon

- 600 Gr Pavé de saumon
- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Lime
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 2 Cuil. à soupe Graines de Chia
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Pincée(s) Sel et poivre
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à soupe Sauce sriracha

Salade Mesclun

- 4 Poignée(s) Mix de salade
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 2 Pincée(s) Sel et poivre
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 50 Ml Huile d'olive

Préparation

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

Mise en place

Râpez les zestes de lime, pressez la lime pour récupérer le jus.

Mélangez (fouettez) tous les ingrédients qui composent la vinaigrette pour la salade.

Ciselez finement la ciboulette.

Tartare de saumon

Découpez le saumon en petites lanières, puis ensuite dans l'autre sens, pour réaliser des petits cubes. Déposez le saumon en tatare dans un bol sur de la glace.

Coupez les avocat en petits cubes aussi (brunoise), ajoutez-y le jus de lime, bien mélanger délicatement.

Plongez le panko dans un bain d'huile chaude pour le dorer légèrement. Égouttez et déposez-le sur du papier absorbant.

Mayonnaise épicée

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf, la moutarde, le sel et le poivre. Laissez reposer une bonne minute.

Tout en fouettant continuellement, versez un filet d'huile dans le bol, vous allez réaliser une émmulsion (froide) soit, une mayonnaise.

Ajoutez le vinaigre et la sauce sriracha, vérifiez les assaisonnements.

Salade Mesclun

Au moment de servir, mélangez la salade avec sa vinaigrette.

Montage

Mélangez le tartare de saumon avec les graines de chia et les zestes de lime, la ciboulette (gardez-en un peu pour la finititon), assaisonnez de sel et poivre.

Dans un cercle au centre d'une assiette, déposez un tapis de brunoise d'avocat, ajoutez un tour de moulin à poivre.

Complétez le montage, en ajoutant, le tartare de saumon sur une bonne épaisseur.

Déposez dessus une couche de Panko frit, finalisez avec un beau bouquet de salade en hauteur.

Parsemez d,un peu de ciboulette.

Bon appétit!