

Tartare de saumon, yogourt au Wasabi, Masago, concombre libanais et pétales de radis marinées, ciboulette fraîche |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas



Description

Fraicheur, acidité, salé, croquant, cela ne vous laissera pas indifférent.

L'astuce du chef

Faites en sorte de travailler les aliments bien froid, le saumon cru est très fragile, encore plus quand il est coupé en petits morceaux.

Que ce soit pour un Brunch, un plat ou une entrée, accompagné d'une petite salade, cette recette est bien appropriée pour 4 pers.

Ingrédients

Tartare de saumon

- 480 Gr Filet de saumon sans peau
- 50 Ml Yogourt grec
- 0.50 Cuil. à thé Wasabi en poudre
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Unité(s) Radis
- 3 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 1 Cuil. à soupe Caviar masago
- 12 Unité(s) Pois croquant de wasabi
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 2 Unité(s) Concombre libanais

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le saumon en petits cubes (tartare).

Lavez et détaillez en petite brunoise (cubes) le concombre libanais.

Lavez les radis, les passer à la Mandoline pour couper de fines tranches, rassemblez les pétales de radis dans un bol, avec le vinaigre et le jus de citron ainsi que 4 cuil. à soupe d'eau, bien mélanger, gardez au réfrigérateur.

Déliiez le Wasabi en poudre dans un peu d'eau (une pâte), mélangez cette pâte avec le yogourt, assaisonnez de sel et poivre.

Ciselez finement la ciboulette

Tartare

Dans un bol, mélangez le tartare de saumon avec le yogourt grec Wasabi, la brunoise de concombre, ajoutez un peu de marinade des radis et au besoin, un filet d'huile d'olive.

Ajoutez la ciboulette, rectifiez l'assaisonnement, gardez au frais.

Montage finitons

Déposez une belle quenelle de tartare dans votre vaisselle (service), placez, ici et là, quelques pétales de radis marinés.

Déposez les pois croquants de Wasabi, une belle cuil. à café de Masago, finalisez avec quelques brins de ciboulette.

Bon appétit!