

Tataki de Saumon au Sésame

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Saumon	250g de pavé
- Huile de Sésame	2 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	3 c à soupe
- Sauce Yakitori	3-4 c à soupe
- Ail en Poudre	2 pincées
- Gingembre	2 pincées
- Citrons	le jus d'1/2
- Graines de Sésame	2-3 c à soupe
- Sel	un peu
- Poivre	

Recette:

- Retirez la peau des pavés de saumon.
- Dans un récipient de la taille des pavés (légèrement plus grand), versez l'huile de sésame, la sauce soja sucrée, la sauce yakitori, le jus de citron. Assaisonnez avec l'ail, le gingembre, un peu de sel et du poivre. Mélangez le tout.
- Placez les pavés de saumon dans ce mélange et laissez mariner au moins 2 heures (plus c'est encore mieux).
- Après ce temps, sortez délicatement les morceaux de poisson de la marinade et roulez-les dans les graines de sésame.
- Faites réduire la marinade dans un caquelon sur feu vif jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Laissez refroidir puis réservez au frigo.
- Au moment de servir, saisissez les morceaux de saumon au sésame dans une poêle chaude sur un papier sulfurisé (ça évite de coller) quelques secondes sur chaque face.
- Laissez tiédir puis découpez en portions. Accompagnez de la sauce réduite.

