

Tataki de Saumon écossais Label Rouge, mousseline de carotte au pamplemousse

⌚ Préparation : 30 min ⌚ Marinade : 1 h
⌚ Cuisson : 40 min

Ingrédients pour

4 personnes :

- 500 g de cœur de filet de Saumon écossais Label Rouge en deux morceaux
- 5 cl d'huile de sésame
- 2 gousses d'ail
- 20 g de racine de gingembre frais
- 50 g de graines de sésame doré
- 600 g de carotte
- 90 g de beurre
- 1 pamplemousse
- 12 cl de sauce soja sucrée
- Sel, poivre du moulin



Hachez l'ail, râpez le gingembre, mélangez-les dans un récipient avec l'huile de sésame, 1 c. à soupe de sauce soja, du sel et du poivre.

Enrobez les morceaux de saumon dedans, mettez-les à mariner 1 h au réfrigérateur.

Épluchez les carottes, coupez-les en morceaux, faites-les cuire 35 min dans une casserole d'eau bouillante.

Zestez la moitié du pamplemousse et pressez-le.

Égouttez les carottes, mixez-les avec le beurre, les zestes de pamplemousse et 10 cl de jus avec un robot plongeant pour obtenir une mousceline onctueuse.

Égouttez le saumon de la marinade, roulez-le dans les graines de sésame en appuyant dessus pour les faire tenir.

Saisissez les morceaux de saumon 30 secondes de chaque côté dans une poêle avec l'huile d'olive.

Mélangez le reste de la sauce soja avec 5 cl de jus de pamplemousse.

Coupez le tataki avec un couteau très tranchant, servez avec la mousceline de carotte et la sauce.

www.saumonecossais.com

Noël
d'Asie *



Stylisme : Valéry Drouet - Photo : Pierre-Louis Viel - Création : Paragramme