

Poissons

# Tataki de saumon



**20 min** 15 min 5 min 0 313

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le tataki

4 Pavé(s) de saumon  
20 g **Gingembre frais**  
10 cl **Sauce soja**

### Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Sauce soja**  
1 c. à café **Jus de citron**  
1 **Citron(s)**  
20 g **Mâche**  
0.5 c. à soupe **Graines de sésame**  
0.5 c. à soupe **Graines de sésame**

## Étape 1

### Préparation du tataki

- 1 Peler le gingembre à l'aide d'un économiseur puis le râper finement à l'aide d'une râpe. Mettre la pulpe dans un saladier et y ajouter la sauce soja et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Mettre les pavés de saumon dans le saladier et les mélanger à la main afin qu'ils soient bien enrobés de sauce.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu vif puis faire saisir rapidement les pavés de saumon, environ 30 secondes sur chaque face.
- 4 Retirer les pavés de la poêle à l'aide d'une spatule et les déposer sur une planche à découper. Les trancher en lamelles épaisses à l'aide d'un couteau de chef.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur. Mélanger la sauce soja et le jus de citron dans un bol à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Dresser le tataki de saumon sur des assiettes individuelles. Entourer de sauce et parsemer de graines

de sésame.

- 3 Décorer avec des quartiers de citron et de la mâche.  
Déguster aussitôt.