Entrées froides aux produits de la mer

Emincé de poisson cru au soja et sésame

55 min	25 min	0	30 min	351
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'émincé de maquereau

1. Habiller les maquereaux.
2. Lever les filets avec un couteau bien affûté en suivant l'arête centrale puis placer les filets au congélateur pendant 1 heure.
3. Le passage au congélateur a pour objectif de raffermir la chair du poisson pour faciliter sa découpe, mais aussi de tuer les éventuels parasites qu'il peut contenir. Précaution à prendre quand on aime le poisson cru.
4. Couper chaque filet en deux dans le sens de la longueur puis lever la peau. Le couteau doit glisser le long de la peau.
5. Retirer la chair brune très forte en goût puis émincer le poisson en petits dés.

Étape 2

Préparation de la marinade

1. Eplucher et hacher finement le gingembre au couteau.
2. Presser le jus de l'orange et du citron vert. Dans un bol, mélanger le jus de fruits, la sauce soja et le gingembre.
3. Verser la marinade sur les dés de poisson puis laisser

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'émincé de poisson

- 500 g **Maquereau**
- 1 c. à soupe **Sésame grillé**
- 0.5 **Poivron(s)**
- 2 **Batavia**
- 1 c. à café **Huile de sésame**

Ingrédients pour la marinade

- 1 **Gingembre frais**
- 1 **Orange(s)**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 2 c. à soupe **Sauce soja**

reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de l'entrée

1. Couper le poivron en très petits dés.
2. Laver les cœurs de batavia et les essorer.
3. Egoutter le poisson à travers une passoire fine.
4. Dans un bol, mélanger les dés de poisson, les graines de sémame grillées , l'huile de sésame et le poivron.
5. Répartir la préparation dans les petites feuilles de batavia.

Étape 4

Dressage

1. Déposer les feuilles garnies de poisson sur 4 assiettes.
2. Ajouter une petite coupelle de sauce soja sur la table pour les amateurs de saveurs plus marquées.