

*Poissons*

Daurade en sashimi

**30 min 30 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

200

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
daurade****600 g Daurade(s)**
1 Daïkon(s)
1 Raifort en poudre
1 Sauce soja**Étape 1**

Préparation du poisson

- 1 Disposer un papier absorbant à l'intérieur du poisson vidé avant de le cuisiner permet d'éviter que les bactéries prolifèrent.
- 2 Couper la tête de la daurade avec un couteau éminceur et réserver dans un saladier.
- 3 Découper les filets en longeant l'arête centrale avec le couteau.
- 4 Avec le couteau, ôter les arêtes qui sont sur le ventre puis enlever les autres arêtes avec une pince à épiler.
- 5 Avec un couteau à lame souple enlever la peau en glissant la lame entre la peau et la chair.
- 6 Placer le filet de poisson dans un plat creux et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur.
- 7 Découper un tronçon du radis blanc puis l'éplucher avec un couteau d'office.
- 8 Découper le tronçon de radis en fines lamelles puis en bâtonnets. Réserver dans un bol.
- 9 Placer la poudre de raifort dans un bol puis ajouter un peu d'eau et mélanger avec des baguettes chinoises de sorte à avoir une pâte.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le poisson du réfrigérateur et enlever le film alimentaire.
- 2 Couper les filets de daurade en sashimi : couper le filet en deux dans la longueur.
- 3 Couper les sashimi dans la largeur : découper en deux fois sur chaque morceaux de sashimi. Réaliser une incision qui permettra l'absorption du soja puis couper enfin le morceau. Réserver sur une assiette.
- 4 Dresser des bâtonnets de radis blancs puis placer harmonieusement les sashimi de daurade sur le radis. Faire une boule de pâte de raifort.
- 5 Verser la sauce soja dans un ramequin et le disposer sur l'assiette. Servir.