

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Sashimi de saumon "salma", vinaigrette wasabi



**25 min** **15 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**394**

CALORIES

## Étape 1

Préparation des sashimis

- 1 Avec un couteau à sushi, tailler des tranches fines dans les filets de saumon sur une planche à découper. Réserver au frais.
- 2 Verser le wasabi, l'huile d'olive et la sauce soja dans un bol à bords hauts. Mixer et réserver.
- 3 Faire chauffer le miel dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel.
- 4 Déglacer le miel avec la sauce soja et laisser réduire d'1/6ème.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sur un plat, disposer les tranches de saumon côte à côte sur un des bords.
- 2 Déposer des feuilles de roquette et des tranches de gingembre sur le côté opposé.
- 3 Verser le caramel en nappant sur le saumon et déposer une noix de vinaigrette à coté du saumon.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le sashimi de saumon

400 g **Dos de saumon**  
40 g **Gari (Gingembre au vinaigre)**  
80 g **Roquette**  
1 c. à café **Sésame noir**

### Ingrédients pour la vinaigrette de wasabi

20 g **Wasabi**  
25 ml **Sauce soja**  
40 ml **Huile d'olive**

### Ingrédients pour le caramel

15 cl **Sauce soja**  
100 g **Miel**

4 Finir de dresser en saupoudrant de quelques graines de sésame.