William Rollet

Poissons

Tataki de saumon d'ecosse bio, blinis de patate douce

1h20	1h	10 min	10 min	775
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des tataki

1. Eplucher la patate douce à l'aide d'un économe au-dessus d'un bol.
2. Tailler les extrémités à l'aide d'un couteau d'office.
3. Tailler la patate douce en morceaux à l'aide d'une couteau éminceur.
4. Mettre les morceaux dans une casserole.
5. Ajouter du gros sel et de l'eau.
6. Mettre la casserole sur le feu à puissance maximale.
7. Lever la peau du saumon à l'aide d'un couteau filet de sole.
8. Parer le saumon dans la longueur à l'aide d'un couteau éminceur, ne conserver que le coeur.
9. Tailler le coeur du saumon en bandes épaisses cubiques d'environ 3 centimètres sur 3 cm.
10. Réserver dans une assiette.
11. Concasser les graines de courge à l'aide d'un couteau éminceur.
12. Mélanger les graines de courge concassées avec les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tataki

- 1 kg **Dos de saumon**
- 40 g **Graine(s) de courge séchée(s)**
- 40 g **Sésame noir**
- 40 g **Sésame grillé**
- 1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour les blinis

- 300 g **Patate(s) douce(s)**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Beurre**
- 150 g **Farine**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 1 pot(s) **Yaourt**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 10 cl **Lait écrémé**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**

graines de sésame noir et de sésame grillé.

13 Rouler le saumon dans le mélange de graines.

14 Chauffer une poêle sur feu vif avec de l'huile d'olive.

15 Saisir le saumon pendant 1 minute sur chaque face dans l'huile chaude.

16 Retourner le saumon sur chaque face à l'aide d'une spatule.

17 Débarrasser dans une assiette.

18 Réserver le saumon au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la pâte à blinis

1 Vérifier la cuisson des patates douces en enfonçant la pointe d'un couteau.

2 Egoutter la patate douce dans un presse purée.

3 Mouliner la patate douce au-dessus de la casserole.

4 Gratter le fond du presse purée avec une cuillère à soupe afin de bien récupérer toute la purée.

5 Verser la purée dans un saladier, ajouter le beurre à température ambiante.

6 Verser la moitié du lait. Garder le reste pour rectifier la texture si nécessaire à la fin.

7 Mélanger à l'aide d'une maryse.

8 Ajouter le yaourt, mélanger avec un fouet.

9 Ajouter les oeufs et mélanger au fouet.

10 Verser la levure dans la préparation. Fouetter.

11 Ajouter une partie de la farine petit à petit en mélangeant jusqu'à obtenir une parfaite homogénéité.

12 Ajouter le reste de farine si l'appareil est trop liquide, mélanger avec le fouet.

13 Lorsque le mélange est bien homogène, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger à nouveau.

14 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.

15 Verser la ciboulette dans l'appareil à blinis.

16 Mélanger avec le fouet.

17 Réserver la préparation au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la mayonnaise

1 Dans un bol, verser les jaunes d'oeuf, la moutarde, le sel et le poivre.

2 Mélanger avec un fouet.

3 Placer un torchon sous le saladier pour le maintenir en place pendant la préparation de la mayonnaise.

4 Verser l'huile en filet tout en fouettant énergiquement.

5 La mayonnaise est prête lorsqu'elle tient au fouet. Ajouter une goutte d'eau pour la maintenir ferme.

6 Ajouter la sauce soja, mélanger au fouet.

7 Réserver la mayonnaise au réfrigérateur.

1 **Poivre noir**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour la mayonnaise

5 ml **Sauce soja**
1 c. à soupe **Moutarde**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
150 ml **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
0.5 botte(s) **Coriandre**

8. Effeuiller la coriandre fraîche.
9. Ciseler finement avec un éminceur.
10. Débarrasser dans un bol. Réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Cuisson des blinis

1. Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen avec de l'huile d'olive.
2. Préparer une assiette recouverte de papier absorbant.
3. A l'aide d'une cuillère à soupe, verser des petits tas de pâte dans la poêle chaude.
4. Laisser les blinis cuire doucement.
5. Lorsqu'ils sont bien dorés sur une face, les retourner à l'aide d'une cuillère à soupe.
6. Laisser cuire sur l'autre face puis les débarrasser sur le papier absorbant.
7. Recommencer une nouvelle tournée.
8. Débarrasser sur du papier absorbant. Puis continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 5

Dressage

1. Couper le saumon en tranches de 2 centimètres à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Disposer le tataki de saumon sur une ardoise.
3. Disposer les blinis en les superposant.
4. Dresser trois traits de mayonnaise sur l'ardoise.
5. Ajouter la coriandre ciselée sur la sauce.
6. Décorer le tataki de fleurs alimentaires.