

Tartare de saumon à la façon d'un sashimi



Pour un déjeuner en solo

- 180g de coeur de filet de saumon sauvage ou label rouge, ultra frais
- 2 cs de gingembre mariné japonais en lamelles (que vous hacherez menu)
- 3 cs de sauce soja
- 1 cc rase de sucre roux
- 1 à 2 cs de vinaigre de riz
- mélange 5 baies ou poivre ordinaire
- quelques brins de ciboulette fraîche
- du wasabi en pâte (à doser en fonction du goût)

Hachez le poisson au couteau après l'avoir mis 1/2h au congélateur pour le raffermir, ce qui facilite l'opération.

Mélangez les dés de saumon avec la sauce soja, le sucre, le vinaigre de riz, le gingembre mariné coupé en tout petits morceaux. Rectifiez l'assaisonnement en sel, donnez deux ou trois tours de moulin de mélange 5 baies ou de poivre. Parsemez de ciboulette ciselée.

Dressez le tartare sur une belle assiette avec une noisette de wasabi. Servez avec ce que voulez : ici, des de blé asiatiques, assaisonnées d'huile de sésame et de ciboulette, servies tièdes.

© *Du chant plein les casseroles*

<http://www.nataliakriskova.com/article-25626385.html>