



Sauvage, Naturel & Durable®

Sashimi et tartare de saumon sauvage d'Alaska // topinambour // riz sauvage

Ingrédients pour 4 personnes :

Le Sashimi :

4 × 80 g de filet de saumon sauvage d'Alaska
8 g de condiments pour poissons sauvages d'Alaska

Le Tartare :

200 g de filet de saumon sauvage d'Alaska
1 citron vert
10 g de tiges de ciboulette
6 g de condiments pour poissons sauvages d'Alaska

Le Topinambour fermenté :

500 g de topinambour
10 g de sel
2 g de macis
2 g de cardamome noire
1 g de ferments lactiques

La Salade de Topinambours :

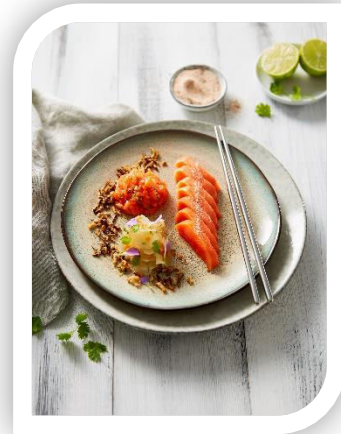
150 g de topinambours fermentés
30 g de dès de carottes
5 g de coriandre fraîche
20 g d'huile de sésame
sel

Le Riz Sauvage confit :

60 g de riz sauvage
300 ml d'huile de colza pour la cuisson
100 g de vinaigre de riz
80 g de sirop d'érable du Canada
sel
poivre de Cayenne

Préparation :

1. Pour le sashimi, taillez le saumon en fines lamelles de 3 mm et placez-les au frais. 20 minutes avant de servir, retirez le sashimi du réfrigérateur et laissez-le couvert à température ambiante. Saupoudrez d'assaisonnement pour poissons sauvages d'Alaska juste avant de servir.
2. Pour le tartare, coupez le saumon en petits cubes de 2x2mm et réservez-les dans un bol. Prélevez le zeste du citron vert et ajoutez-le. Assaisonnez avec les condiments pour poissons sauvages d'Alaska. Ajoutez la ciboulette ciselée et placez le tout au frais.





Sauvage, Naturel & Durable®

3. Lavez et épluchez soigneusement le topinambour. Placez les tubercules pelés dans un bocal en verre d'une capacité d'environ 1200 ml. Ajoutez du sel, le macis et la cardamome. Ajoutez de l'eau bouillante dans le bocal jusqu'à ce que les tubercules soient recouverts. Laissez évaporer légèrement. Lorsque l'eau a refroidi à environ 45 °C, ajoutez le ferment et remuez avec une cuillère propre. Fermez le couvercle hermétiquement et laissez macérer les topinambours pendant deux semaines à environ 18°C. Ensuite, conservez-les au réfrigérateur.

4. Tranchez le topinambour en très fines lamelles (environ 1 mm d'épaisseur). Ciselez la coriandre. Mélangez les dés de carottes, la coriandre et l'huile de sésame et faites-y également mariner les tranches de topinambours. Salez légèrement.

5. Versez une quantité suffisante d'huile de colza (5 cm sous le bord de la casserole). Chauffez l'huile à 190°C. tamisez une petite quantité de riz sauvage, environ 2 cuillères à soupe par portion et faites-le frire, avec précaution, dans l'huile chaude pendant 8 secondes. Étalez ensuite le riz sur un torchon et saupoudrez immédiatement de sel et de poivre de Cayenne.

6. Faites réduire le vinaigre de riz et le sirop d'érable dans une grande casserole à environ 130°C. Ajoutez le riz cuit et remuez bien le mélange. Veillez à ce que la préparation reste chaude. Étalez le mélange riz et vinaigre caramélisés encore chaud sur du papier sulfurisé et laissez-le refroidir. Desserrez les gros morceaux.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie : 440 kcal/ 1840 kJ

Protéines : 29 g

Matières grasses : 22 g

Glucides : 27 g