FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Sushi au grawlax de saumon au sel fumé des Salish

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Filet de saumon frais ou surgelé sur peau	~
0.5	Gros sel gris de Guérande IGP en sachet 1 kg TRADYSEL	0135813
0.05	Sel fumé des salish en sachet 1 kg TERRE	0093370
0.25	Sucre de canne en poudre BIO en doypack 500 g BLONVILLIERS	0238110
PM	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
0.6	Riz japonais pour préparation de sushi en paquet 1 kg SUN CLAD	0068845
12 centilitres	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.05	Sucre de canne en poudre BIO en doypack 500 g BLONVILLIERS	0238110
7 g	Sel fin iodé en boîte verseuse 500g CÉRÉBOS	0044705
15 centilitres	Sauce soja sucrée en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0025544
2 centilitres	Condiment de gingembre en bouteille 180 ml SENS GOURMET	0175050
15 g	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
3 centilitres	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
10 centilitres	Mayonnaise Top Down en flacon souple 425 g LESIEUR	0052143
10 g	Pâte de wasabi en tube 43 g SB	0067503
PM	Canneberge séchée émincée en sachet 500 g GEORGES COLIN	0247709

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Coriandre fraîche	~
PM	Graine de sésame au wasabi en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0159311

Étapes de préparation

1. Parer le filet de saumon. Préparer la saumure en mélangeant le gros sel, le sel des Salish, le sucre. Dans un bac GN1/1, étaler une première couche de saumure. Y poser le saumon sur sa peau et le couvrir du reste de la saumure en veillant à ne laisser aucune zone découverte. Mettre au frais entre 12 h et 24 h, selon l'épaisseur du filet.
2. Lorsque le filet de poisson a bien mariné dans sa saumure, le débarrasser totalement de celle-ci et le rincer sous l'eau fraîche. Bien l'éponger avec un papier absorbant et le saupoudrer sur le dessus d'une couche homogène d'aneth lyophilisée.
3. Idéalement mettre le filet ou des portions de ce filet sous vide, pour assurer un plaquage optimal des herbes sur le poisson. Sinon, entourer le filet dans du film alimentaire bien serré. Cela permettra de le parfumer et de le protéger de la formation d'une croute en surface. Réserver au frais jusqu'à utilisation.
4. Laver un volume de riz à grande eau. Le verser dans le rice cooker et ajouter 1,5 volume d'eau. Mettre en route l'appareil et faire chauffer à feu doux le vinaigre de riz, en y faisant dissoudre le sucre et le sel. Réserver au chaud. Lorsque le riz est cuit, le retourner dans un bac et le laisser refroidir.
5. Verser le vinaigre encore tiède sur le riz et bien mélanger. Laisser refroidir. À côté, tailler le gravlax en tranchettes régulières.
6. Préparer la sauce à base de sauce soja sucrée, de vinaigre de gingembre, de purée de gingembre et d'huile de sésame grillé dans un biberon. Bien secouer et réserver.
7. Préparer la sauce mayonnaise en ajoutant de la pâte de wasabi. Bien mélanger et débarrasser en biberon. Réserver.
8. Mouler les bouchées de riz japonais et placer sur le dessus de chacune une tranchette de saumon en gravlax. Ajouter une dose de mayonnaise épicée et un morceau de canneberge.
9. Au moment du service, verser une dose de sauce au soja et gingembre dans une coupelle. Ajouter une peluche de coriandre fraîche ou de micro végétal. Finir avec les graines de sésame grillées au wasabi. Servir aussitôt. Il est aussi envisageable de travailler cette recette sous forme de maki "californiens".
10. Servir aussitôt. Il est aussi envisageable de travailler cette recette sous forme de maki "californiens".

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sancerre vin blanc AOC en bouteille 75 cl PIERRE PRIEUR et FILS DOMAINE DE SAINT-PIERRE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation