

Saumon mariné au sel fou, yuzu, soja, crème fouettée et graines de sésame au wasabi



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.03	Baie de Goji en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0167101
50 centilitres	Crème liquide UHT 30% de MG	~
1.5	Filet de Saumon frais	~
0.01	Graine de sésame doré en sachet 500 g ESPIG	0245104
0.01	Graine de sésame au wasabi en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0159311
0.01	Graine de sésame noir en sachet 1 kg ESPIG	0096256
20 centilitres	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
100 millilitres	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
20 centilitres	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.1	Sel fou en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244928

Étapes de préparation

- 1 Lever la peau du filet de saumon et le désarêter.
- 2 Mettre à mariner le saumon avec le sel fou, le yuzu, l'huile de sésame et la sauce soja en mélangeant bien la préparation.
- 3 Disposer la marinade en couvrant bien le saumon au-dessus et en-dessous, puis filmer et réserver au réfrigérateur 12 à 24h.
- 4 Rincer le saumon pour enlever les résidus de sel. Ensuite, découper le saumon en tranche.

- 5 Monter la crème fouettée à l'aide d'un batteur puis utiliser une poche à douille.
- 6 Disposer le saumon sur une assiette puis ajouter la crème montée et saupoudrer de graines de sésame au wasabi ainsi que de graines de sésame noir et doré.

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