

Saumon laqué au miso et algues au soja / sushi burger



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Riz japonais pour préparation de sushi en paquet 1 kg SUN CLAD	0068845
0.01	Graine de sésame noir en sachet 1 kg ESPIG	0096256
0.05	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.2	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
3 pièces unitaires	Feuille d'algue de Nori en sachet 140 g GOLDEN TURTLE FOR CHEFS	0089346
0.03	Salade d'algue déshydratée en boîte 100 g ALGAE GASTRONOMIE	0243740
0.2	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
0.1	Sauce Sriracha en bouteille 1 L GO TAN	0163155
0.2	Mayonnaise haute fermeté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA	0042930
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
10 pièces unitaires	Filet de saumon frais	~

Étapes de préparation

- 1 La veille mettre à mariner le filet saumon sans peau (8 heures), désarété et paré dans la pâte de miso.
- 2 Retirer la pâte de miso du filet de saumon. Ouvrir le filet de saumon en trois façon "portefeuille", puis le rouler dans du papier film bien serré. Réserver au froid (surgelé) pour le taillage en pavés.
- 3 Réhydrater la salade d'algues avec de l'eau tiède et un filet de sauce soja.

- 4 A l'aide d'une paire de ciseaux, tailler des bandes de 1 cm dans les feuilles d'algue de nori. Réserver au sec.
- 5 Rincer le riz et le mettre en cuisson. Une fois cuit, assaisonner le riz avec le vinaigre de riz et le sucre. Bien mélanger.
- 6 Réaliser la sauce d'assaisonnement avec la mayonnaise et la sauce Sriracha et ajouter un peu de graines de sésame.
- 7 Former les buns de riz à l'aide d'un bol ou d'un emporte-pièce en guise de moule. Réserver.
- 8 Snacker les médaillons de saumon sur les deux faces puis les déglacer avec la sauce soja.
- 9 Réaliser le montage des sushis burger. Déposer un peu de sauce à l'intérieur des sushis burger puis un peu de salade d'algue, le médaillon de saumon et refermer le tout . Terminer avec la bande d'algue de nori en guise de lien et quelques graines de sésame noir.
- 10 Servir avec une sauce soja avec de l'huile de soja et la sauce mayonnaise Sriracha.