

Bouchée saumon sésame



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Graine de sésame doré en sachet 500 g ESPIG	0245104
0.05	Graine de sésame noir en sachet 1 kg ESPIG	0096256
0.2	Mayonnaise l'Authentique en seau 2,85 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0222200
0.05	Pâte de wasabi en tube 43 g SB	0067503
0.02	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.01	Vinaigre de riz en bouteille 50 cL BEAUFOR	0162781
20 U	Cuillère Venezia bagasse en sachet de 50 SOLIA	0203443
1 U	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
0.5	Filet de Saumon frais	~

Étapes de préparation

- 1 Mettre à mariner le saumon sans peau dans la sauce soja et le vinaigre de riz pendant 4 heures.
- 2 Assaisonner la mayonnaise avec la pâte de wasabi selon la force voulue.
- 3 Egoutter et tailler le saumon en tranches fines, passer les fines tranches de saumon dans les graines de sésame dorées et noires.
- 4 A l'aide d'une poche à pâtisserie déposer un peu de sauce mayonnaise wasabi dans chaque cuillère. Terminer les cuillères avec le saumon en chiffonnade. Décorer les bouchées avec un peu de zeste de citron et une pluche d'aneth.