



Sashimi de saumon tiède et wakame



Ingrédients: (pour une « tapa »)

- 1 morceau de saumon (90 grams et d'une grosseur de 3 centimètres)
- ¼ tasse de sauce soja (kikkoman)
- 2 cuillères à soupe de salade wakame
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de pâte miso

Préparation:

On doit bien mariner le saumon avec la sauce soja pendant 3 heures en el frigo. L'idéal est de le tourner d'une cote au l'autre après 1 h 30 à fin que le saumon prendre la sauce soja de façon uniforme.

Pendant le temps dont on a besoin, on prépare la salade wakame et la sauce.

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Pour la salade : si bien on peut le faire, je vous propose de l'acheter directement congelée dans un magasin oriental.

Pour quoi? : Parce que, c'est moins cher, c'est plus facile, et c'est délicieux. De plus, on ne risque pas de se tromper avec la vinaigrette.

Ici à Montréal est facile de la trouver : Soit dans de magasins comment PA (en avenue du parc) soit dans plusieurs poissonneries. Elle vient toujours congelée et l'unique chose à faire est la décongelée une demi-heure à l'avance.

Pour la sauce : On mélange la mayonnaise avec la pâte miso jusqu'à avoir une sauce crémeuse. On réserve.

Avec un papier absorbant, on sèche le saumon un peu et on le met dans un BBQ très, très fort 10 secondes par côté. On cherche un saumon croustillant à l'extérieur, mais cru à l'intérieur.

Si vous n'avez pas un BBQ où vous faites la recette en hiver, vous pouvez faire poêler le saumon dans un poêle bien chaud avec une cuillère à café d'huile.

Il nous restera seulement faire la présentation du plat :

On met un peu de salade wakame et on ajoute le saumon par-dessus. À côté, on ajoute une cuillère à soupe de la sauce de mayonnaise et miso. Et... voilà! Délicieux!

Daddy Rafa