

Sashimi de saumon

Le sashimi est une spécialité culinaire japonaise composée de tranches de poissons ou de fruits de mer crus très frais.

Sont utilisés couramment pour ce plat : thon ou bonite, maquereau, limande, saumon, dorade, oeufs de saumon, bar, noix de coquille saint-jacques, coquillage vernis, gambas, calmar, seiche, poulpe, encornet...

Le sashimi peut être servi accompagné de crudités (radis blanc râpé, carottes râpés, tranches de concombres, chou blanc émincé...), d'algues wakame, de nori, de tranches de citron, de persil, de gingembre au vinaigre (gari)...

Comme les sushis, on déguste chaque tranche après avoir déposé par dessus une petite quantité de wasabi préparé et l'avoir trempée dans de la sauce de soja.

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 600 g de filets de saumon d'élevage cru surgelé
- 1 radis blanc
- 2 cuillères à café de wasabi en poudre
- 4 cuillères à soupe de gingembre au vinaigre
- 6 cuillères à soupe de sauce soja japonaise

Préparation

1. La veille, mettre le saumon à décongeler au réfrigérateur.
2. Éplucher puis râper très fin le radis blanc.
3. Le répartir sur 4 assiettes.
4. Trancher le saumon avec un couteau bien affûté, en écartant les parties foncées qui ont une consistance fibreuse. Disposer les tranches sur les assiettes.
5. Ajouter 2 cuillères à café d'eau à la poudre de wasabi. Mélanger avec une petite spatule et former 4 petites mottes.
6. Mettre une motte de wasabi et une cuillère à soupe de gingembre au vinaigre égoutté sur chaque assiette.
7. Servir avec la sauce soja.

Remarques ou suggestions

- Accompagner d'une [soupe miso au wakame et au tofu](#), de riz cuit à l'eau et de [sauce japonaise à la carotte](#).