

Tartare de Saumon au Gros Manioc

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

100g de manioc à gros grain
400g de pavé de saumon
1 pincée de sel
10cl cuillères à soupe de vinaigre de riz
1 oignon rouge
1 échalote
Quelques feuilles de basilic
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de pâte de piment végétarien
1 cuillère à café de purée d'ail
Gingembre mariné asiatique
Graines germées de radis
Sel et poivre

Préparation

Mettre le manioc dans un bol.
Mélanger 100ml d'eau froide, 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz et une pincée de sel.
Arroser le manioc et laisser gonfler en couvrant.
Hacher l'oignon rouge, l'échalote et le basilic.
Peler et détailler le concombre en dés.
Retirer la peau du saumon et détailler en dés.
Mettre le saumon dans une jatte.
Arroser de sauce soja, du reste de vinaigre de riz, la pâte de piment végétarien, la purée d'ail, le poivre, l'échalote et l'oignon rouge.
Mélanger.
Ajouter le gingembre mariné émincé.
Mélanger.
Laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Dresser le manioc puis le tartare de saumon et finir avec les graines germées.

Bonne dégustation !

Environ

5,25€
PAR PERSONNE

