



house
seventeen
private
members
club

RECETTE HOUSE17

par Alexandre Beck

TATAKI DE SAUMON AU MIEL ET GINGEMBRE, SAUCE TZAZIKI

Ingrédients



4 pièces (/ 120gr)
Pavés de Saumon



1 demi-racine
Gingembre



250 gr
Yaourt nature



1 pièce
Jus de citron vert



1 demi-jus
Jus de citron



5 feuilles
Menthe



60 gr
Sauce Soja



1 demi
Concombre



30 gr
Sésame



60 gr
Miel liquide



1 gousse
d'Ail



Sel &
Poivre

Recette pour 4 personnes

Recouvrez vos **pavés de Saumon** de gros sel, environ 15 à 20 min. (*cela permet de libérer l'eau naturelle du poisson et aussi de rendre la chair plus ferme*) puis rincez sous l'eau. Mélangez la **sauce soja**, le **miel**, le **jus de citron** et le **gingembre** râpé. Disposez le saumon dans la marinade, au frais pour environ 20 min. le temps qu'il s'imprègne du goût de la marinade. Une fois sorti de la marinade, poêlez 1 à 2 minutes chaque face et panez dans le **sésame** (que l'on peut torréfier à la poêle auparavant).

Pour la sauce tzaziki : Coupez le **concombre** en petits cubes, hachez l'**ail** finement, émincez la **menthe**. Mélangez l'ensemble des ingrédients et assaisonnez.

Pour le dressage : Nappez chaque assiette de la sauce tzaziki et déposez le saumon taillé en fines tranches par-dessus. Vous pouvez ensuite décorer le saumon d'un mélange de salade ou d'herbes, à votre convenance.