

## **Tataki de saumon aux 2 sésames**

Ingrédients pour 4 personnes:

### **Marinade:**

4cs Sauce soja  
1cs Huile de sésame  
1cs Vinaigre de riz  
2 Gousses d'ail pour l'haleine  
1 peu de gingembre frais pour....

### **Guacamole:**

2 avocats murs  
1 oignon rouge  
Tabasco  
Sel  
Huile d'olive

### **Divers:**

4 tranches (largeur 2cm) de filet de saumon sans peau  
4 feuilles de riz  
Sésame blanc grillé  
Sésame noir grillé

### **Comment faire:**

Frir les feuilles riz dans la friteuse et les laisser refroidir et écouter sur un papier ménage

Préparer la marinade dans un plat allongé  
Y déposer les morceaux de saumon et les laisser s'imprégner 10+ minutes en les retournant

Mélanger la pulpe d'avocat avec les oignons ciselés fin.  
Ajouter de 'huile d'olive pour obtenir un mélange onctueux  
Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le tabasco (généreusement)

Dans un plat allongé, mélanger le sésame blanc et noir avant d'y rouler les morceaux de saumon  
Les faire cuire à feu vif (mais pas trop) sur un papier sulfurisé huilé de sésame, 1 min de chaque côté (4 côtés)  
Retirer le saumon et verser la marinade directement sur le papier.  
Un fois les sucs dissous, retirer le papier et réduire la marinade (éventuellement ajouter du vin de chez nous)

### **Service:**

Sur chaque feuille de riz, étaler généreusement le guacamole  
Placer les tranches de saumon  
Verser la marinade sirupeuse et parsemer de ciboulette hachée

### **Dégustation:**

Facile, c'est bon !