

Champagne Etienne Lefevre

Sashimis de saumon mariné au sucre "maison" et sauces aromatiques

Pour 8/10 personnes

Niveau de difficulté : moyen

Préparation : 20 minutes

Marinade : 9 à 12 heures

Il faut : - 1 saumon de 1,5 kg à 2 kg
- 2 kg de gros sel blanc
- 1 kg de sucre cristal spécial confiture

Pour les sauces, prévoir : de la crème liquide entière froide, quelques brins d'aneth et de coriandre, 1 citron jaune ou vert, du gingembre, du miel, de la sauce soja, de la pâte wasabi, des graines de sésame, du poivre

PREPARATION :

- Demandez à votre poissonnier de lever les **deux filets du saumon** tout en conservant la peau. À l'aide d'une pince à épiler ôtez toutes les arêtes.
- Dans un récipient adapté, mélangez le **sel** et le **sucre**.
- Placez le **premier filet** dans un grand plat (peau contre le fond) et versez dessus **la moitié du mélange sel-sucre**; puis déposez le **second filet** (dans le même sens) et versez **l'autre moitié du mélange**.
- Couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant 9 à 12 heures.
- Rincez à la douche très délicatement et séchez avec du papier absorbant.
- À l'aide d'un couteau à saumon, ou d'un couteau bien aiguisé, enlevez la peau des filets puis découpez en petits cubes.
- Servez très frais, accompagné de différentes sauces.

Sauce crème

Montez en chantilly la crème liquide. Déposez-la dans de petits bols. Ajoutez ensuite des brins d'aneth ou de coriandre ciselée, ou des zestes de citron jaune ou vert, ou du gingembre râpé, ou du miel et toujours un peu de poivre.

Sauce soja

Quelques cuillères de sauce soja relevée d'une pointe de pâte wasabi et saupoudrée de graines de sésame grillées.

