

Sashimi sugatamori de saube



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- Une saube (ou une dorade voire un maquereau en fonction de la pêche du jour)
- 2 gousses d'ail
- 2 cébettes
- 3 poignées de mesclun
- 1 poignée de feuilles de mizuna (ou de mesclun)
- 12 cuillères à café de pulpe de tomates fraîches
- Huile d'olive
- Sel



Source : lefooding.com

DURÉE TOTALE : 45 MIN

– SASHIMI SUGATAMORI :

- Lever les filets de la saube en suivant l'arête dorsale avec le couteau.
- Enlever la peau du poisson en glissant la lame du couteau entre la chair et la peau.
- Découper le filet en deux en évitant les arêtes qui se trouvent au milieu.
- Découper les tiges des cébettes puis les mélanger avec le mesclun et les feuilles de mizuna (réserver quelques feuilles de mizuna pour l'aïoli).
- Disposer le mesclun sur le squelette du poisson et assaisonner d'une dizaine de cuillères à café de pulpe de tomate.

– AÏOLI :

- Écraser les gousses d'ail avec le plat d'un couteau.
- Piler l'ail dans un mortier puis ajouter l'huile d'olive petit à petit, jusqu'à la consistance souhaitée.
- Ajouter les feuilles de mizuna restantes et continuer de piler le mélange.
- Ajouter le reste de la pulpe de tomate et une pincée de sel.

– DRESSAGE :

- Découper de fines lamelles de poisson dans les filets en utilisant la lame du couteau perpendiculairement aux fibres de la chair.
- Disposer les lamelles autour du mélange de mesclun.
- Ajouter quelques cuillères d'aïoli et d'huile d'olive.

Recette proposée par Christian Qui, chef à Marseille

