

Sashimi de thazard avec pickles de betterave



Temps: >20 min

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

1 petite betterave coupée en fines tranches (à la mandoline)

15 g de gingembre frais, pelé et coupé finement en julienne (d'env. 1,5 cm de longueur)

1 cs de sucre glace

1 citron, jus

1 cs de sel fin

250 g de thazard (en qualité pour sashimi), en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur

1 cs de ciboulette, détaillée en petites rondelles

Fleur de sel

SAUCE AU SOJA ET À L'HUILE D'OLIVE

70 ml d'huile d'olive native extra

30 ml de sauce soja

1 cc de sucre cristallisé

½ orange, jus et zeste finement râpé

¼ de cc de flocons de piment séchés

¼ de cs de graines de fenouil finement concassées

FERMENTER LA BETTERAVE

Dans un saladier en porcelaine ou en verre, mélanger les tranches de betterave, le gingembre, le sucre, le jus de citron et le sel. Laisser fermenter pendant 25 à 30 minutes.

PRÉPARER LA SAUCE

Bien mélanger tous les ingrédients pour la sauce

DRESSAGE

Dresser les tranches de poisson et la betterave égouttée sur une assiette. Arroser de sauce, puis garnir avec la ciboulette et la fleur de sel.