Mini steaks de saumon au ponzu

INGRÉDIENTS

4 portions

200 g	de saumon frais
1 pincées	oignon de printemps
80 g	de raifort
2	gousses d'ail
1 càs	d'huile d'olive
	poudre d'épices shichimi ou piment
	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Couper le saumon en morceaux égaux – comme pour du sashimi. Saler un peu. Couper l'ail en tranches et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Nettoyer le raifort, le couper en dés et le réduire en purée avec la sauce citronnée Ponzu.

Étape 2

Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire revenir brièvement le saumon à feu vif des deux côtés (pour qu'il soit juste cuit en surface). Retirer de la poêle et faire refroidir quelques minutes. Couper en lanières et disposer sur un plat. Garnir de rondelles d'oignon de printemps hachées menu et de chips d'ail et arroser de quelques gouttes de sauce citronnée Ponzu Kikkoman. Servir avec la sauce dip ponzu-raifort.