

Steaks de tartare de saumon avec dip Ponzu au radis d'hiver

durée totale **20 min.** 15 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.141 kJ / 273 kcal

Matières grasses: **16,6 g** Protéines: **21,4 g**
Glucides: **8,1 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

200 g	de filet de saumon frais (prêt à consommer)
	Sel
2	petites gousses d'ail
2 càs	petites cuillères d'huile d'olive
80 g	de radis d'hiver
0,5	oignon printanier
50 ml	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u> Flocons de piment

PRÉPARATION

Étape 1

Sécher avec précaution le saumon et saler légèrement. Éplucher l'ail, le couper en fines rondelles et le faire revenir dans 1 petite cuillère d'huile très chaude jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Éplucher le radis d'hiver, le laver, râper et mélanger avec la sauce Ponzu. Laver et nettoyer l'oignon de printemps et le couper en lanières très fines.

Étape 2

Griller le saumon dans le reste d'huile chaude des deux côtés pendant environ 30 secondes, enlever de la poêle, faire un peu refroidir et couper en fines tranches. Dresser le saumon sur des assiettes, garnir avec l'ail croustillant, parsemer de piment et d'oignon printanier et servir avec le dip Ponzu au radis d'hiver.