

Bouchées de poisson parfumées avec sauce Tamari

durée totale **90 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Bouchées de poisson:

- 1 kg** de filet de poisson sans arête ni peau
 - 500 g** de crevettes crues, décortiquées et équeutées
 - 150 ml** Tamari sauce soja sans gluten fermentation naturelle Kikkoman
 - 100 g** de coriandre fraîche
 - 100 g** d'oignon de printemps
 - 50 g** de gingembre
 - 1 càs** d'ail écrasé
 - 1** œuf
 - Le zeste et le jus d'une orange
 - 120 g** de féculé de pommes de terre
 - 100 g** de farine de riz
 - 2 càs** d'huile de sésame
 - 2 càs** de sucre
- Dressing:**
- 500 ml** Tamari sauce soja sans gluten fermentation naturelle Kikkoman
 - 50 g** de coriandre fraîche
 - 70 ml** de vinaigre de riz
 - 50 ml** d'eau
 - 1 càc** de gingembre râpé
 - 1 càc** d'ail frais écrasé
 - 2 càs** de sucre
 - 10 g** zeste d'orange, râpé
 - 1** piment
 - 2 càc** de graines de sésame pour décorer

PRÉPARATION

Étape 1

Bouchées de poisson : émincer le poisson et les crevettes au mixer. Ajouter ensuite les herbes, les oignons de printemps, le gingembre, l'ail et l'œuf. Incorporer ensuite la farine, la féculé de pomme de terre et les ingrédients restants. Laisser reposer au frigo pendant au moins 1 heure. Former ensuite des boulettes avec votre préparation. Blanchir dans de l'eau pendant 1-2 minutes. Placer ensuite les bouchées sur des pics à brochette. Les laquer au pinceau avec la sauce soja sans gluten Kikkoman, puis saupoudrer avec vos graines de sésame. Frire de chaque côté à la poêle ou cuire sur le gril.

Vinaigre : mélanger le vinaigre, la sauce soja sans gluten Kikkoman, le sucre, le zeste d'orange puis l'ail, le gingembre, le piment ciselé, l'eau et les herbes. Bien mélanger et corriger l'assaisonnement si nécessaire.