

Ceviche de saumon au melon et quinoa

durée totale **80 min.** 40 min. temps de préparation 40 min. temps de cuisson **660 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le ceviche:

3 kg	de pastèque en dés de 1 cm
30 ml	d'huile de colza
60 ml	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
10 ml	de vinaigre de cidre
10 ml	de pâte miso
10 ml	d'huile de sésame
15 g	d'algues nori
2 g	de poivre moulu (selon goût)

Pour servir:

1,3 kg	de quinoa blanc
0,5 g	de flocons de piment
30 ml	de vinaigre de cidre
500 g	de concombres frais, en lanières
500 g	de chou rouge
100 g	de mayonnaise vegan
500 g	de carottes crues, râpées grossièrement
30 g	de graines de sésame noir
500 g	de kimchi
40 g	de coriandre
180 g	de citron vert en quartier

PRÉPARATION

Étape 1

Badigeonner les deux côtés de la pastèque avec de l'huile et placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire dans un four à chaleur tournante préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparer la marinade en mélangeant la sauce soja Kikkoman, 10 ml de vinaigre de cidre, la pâte miso, l'huile de sésame, les feuilles de nori émiettées et le poivre. Imbiber les tranches de pastèque cuites avec cette marinade et les réfrigérer pendant 10 à 12 heures.

Étape 3

Cuire le quinoa en suivant les instructions sur l'emballage, et ajouter les flocons de piment. Mélanger avec 15 ml de vinaigre de cidre.

Étape 4

Retirer la pastèque de la marinade et l'égoutter.

Étape 5

Mélanger le concombre avec le reste du vinaigre restant. Mélanger le chou rouge avec la mayonnaise végétalienne.

Étape 6

Mélanger les carottes avec les graines de sésame noir.

Étape 7

Disposer dans un bol des couches de quinoa, de morceaux de pastèque marinée, de kimchi, de salade de concombre, de chou rouge finement râpé et de carottes.

Étape 8

Parsemer de coriandre puis servir avec un quartier de citron vert.