

Nid de courgettis au saumon croustillant

durée totale **60 min.** 40 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le saumon:

30 g	de beurre doux
60 g	de jaune d'œuf
150 g	<u>Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonais</u>
50 g	d'oignons frits croustillants
5 g	de sel
1 kg	de filet de saumon sans peau

Pour les pâtes aux légumes:

200 g	de carottes de différentes couleurs
100 g	de chou-rave
200 g	de courgettes
300 g	de spaghetti
	Huile pour friture

Pour la sauce:

200 ml	de bouillon de légumes
200 ml	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
10 g	de maïzena
200 g	de beurre, froid

PRÉPARATION

Étape 1

Croûte de saumon : battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit lisse et incorporer progressivement le jaune d'œuf. Incorporer le Panko Kikkoman et les oignons frits croustillants. Assaisonner de sel. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur d'environ 5 mm et la mettre au frais. Nettoyer le filet de saumon si nécessaire et le couper en portions de 90 g. Découper la croûte en fonction des morceaux de saumon à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou de grands ciseaux.

Étape 2

Sauce : porter à ébullition le bouillon de légumes et la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman et épaissir légèrement avec de la maïzena. Incorporer le beurre en petits morceaux à l'aide d'un mixeur.

Étape 3

Couper les carottes, le chou-rave et les courgettes en spaghetti de légumes à l'aide d'un spiraliseur. Faire cuire les spaghetti selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Faire chauffer les spaghetti cuits et ceux aux légumes dans une sauteuse, avec un peu d'huile et d'eau, pendant 2 à 3 minutes. Les spaghetti aux légumes doivent devenir tendres tout en gardant leur forme. Recouvrir les filets de saumon avec la croûte préparée à l'étape 1 et les faire cuire au four préchauffé à 180 °C (en chaleur tournante) pendant environ 6 minutes. Si nécessaire, faire dorer davantage la croûte sous une salamandre/sous la fonction gril du four. La température du saumon doit être d'au moins 40 °C

à cœur.

Étape 4

Tourner les pâtes de légumes pour former des nids et dresser les assiettes. Réchauffer la sauce et la mixer à nouveau brièvement si nécessaire.

Déposer le saumon sur les nouilles et servir avec la sauce.