

Croustillants de saumon au sésame

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients (pour 4 à 5 personnes) :

• 4 pavés de saumon • 1 citron • 1 blanc d'oeuf • 4 pincées de curry • 4 pincées de cumin en poudre • 1 c à café de thym • 2 c à s de vin blanc • du sésame (environ 100 g) • huile d'olive • sel, poivre

Détailler le saumon en gros dès.

A l'aide d'un fouet, faire mousser le blanc d'oeuf. Ajouter en fouettant le jus d'un citron, le curry, le cumin, le thym, le vin blanc.

Saler poivrer.

Verser sur les dès de poisson.

Mettre le tout dans un plat creux, filmer et laisser mariner environ 1 h minimum.

Poser les cubes de poisson sur du papier absorbant.

Étaler le sésame dans une assiette creuse. Les enrober généreusement.

Les déposer sur une plaque anti-adhésive.

On peut aussi les répartir sur des piques en bois pour faire des brochettes (dans ce cas, prévoir des cubes plus petits).

Asperger d'huile d'olive.

Placer sous le gril du four déjà chaud (ou pourquoi pas sur la grille d'un barbecue ...) et cuire 5 à 6 min, puis sortir la plaque, retourner les cubes et remettre 5 à 6 min.

Servir arrosé d'un filet d'olive ou d'un jus de citron, avec du riz.

Attention à ne pas laisser le poisson trop longtemps au four, le saumon est meilleur s'il est juste cuit, pour ne pas trop sécher.

Avec le jaune d'oeuf restant et la marinade réservée, vous pouvez faire une sauce d'accompagnement :

Verser la marinade dans une casserole. Délayer le jaune au fouet. Mettre sur feu très doux et remuer sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Retirer tout de suite du feu. Fouetter encore un peu, puis déposer sur le poisson.