

Fiche recette

TATAKI DE THON

*Sashimi de Thon rouge
Brièvement saisi et mariné*



4 Personnes



30' Temps
de préparation



30' temps
de cuisson

TIA Supermarché
à imaginer des
fiches recettes
simple à réaliser
chez vous.





Ingredients

- 400g de **Thon rouge frais**
- 500g de **Jus de Tamarin**
- 400g de **Sucre de Palme**
- 2 **Gousses d'Ail** haché
- 30g d'**Échalotes** hachée
- 100g de **Sauce de poisson**
- 100g de **Sucre en poudre**
- 150g de **Gros sel**
- **Graines de sésames**

Préparation

1. Laisser mariner le thon avec le gros sel, le sucre en poudre et les 2 gousses d'ail hachées pendant 30 minutes. Le gros sel va cuire légèrement le poisson.
2. Faire mijoter la sauce tamarin dans une casserole. Incorporer 400g de sucre de palme, puis 100g de sauce de poissons. Cuire 5 à 10 min.
3. Une fois le mélange homogène, verser l'ail haché et l'échalote hachée.
4. Découper le thon en tranche de 2cm, le déposer sur une assiette et, le saupoudrer de graines de sésames.
5. Verser votre sauce dans une coupelle.
6. Déguster vos tatakis de thon en trempant le poisson dans la sauce.

BON APPÉTIT !

