

SASHIMI MÉDITERRANÉEN AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE DE SAN MARZANO AOP ET CARDAMOME



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150g thon
- 150g filet de saumon sans peau
- 100g bar sans peau
- 1 avocat
- 60g Tomate San Marzano Dell'Agro Sarnese-Nocerino
- 40g Tomates datterino jaunes semi-séchées
- 40g Sweet & Sour Sauce
- q.s. Cardamome Moulue
- q.s. algue nori

MÉTHODE

- Pour réaliser la sauce, mixer la tomate San Marzano avec la sauce aigre-douce dans un mixeur et assaisonner à discrétion avec la cardamome.
- Pour le sashimi, couper le thon, le saumon et le bar en lanières d'un centimètre de diamètre environ et envelopper chacun dans l'algue jusqu'à complète couverture du poisson, en s'aidant d'un pinceau et d'un peu d'eau pour ramollir l'algue.
- Composer le rouleau final en insérant les rouleaux mélangés à l'intérieur d'une grosse algue, placer l'avocat au centre et presser-le bien avec un tapis à sushi ou du film. Laisser reposer pour bien solidifier au réfrigérateur.
- Au moment du montage de l'assiette, couper les disques de sashimi et verser abondamment la sauce tomate San Marzano et compléter avec les tomates Datterini jaunes semi-séchées.

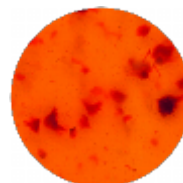
PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Tomate San Marzano
Dell'Agro Sarnese-
Nocerino**



**Tomates datterino
jaunes semi-séchées**



Sweet & Sour Sauce



Cardamome Moulue