



LES PATES IMPERIAUX PAR NICOLAS LE BEC



Les graines de sésame : Mettez environ 100g de graines de sésame dans une casserole, couvrez à hauteur d'huile d'olive, et cuisez-les suffisamment pour les dorer. Égouttez et réservez.

La garniture : un mélange de mesclun et de graines germées variées, alfalfa, radis, betteraves, poireaux etc. coriandre, cerfeuil, assaisonnés d'huile de sésame mélangée à de l'huile d'olive, pas de sel, pas de vinaigre. QS de graines de sésame réservées. Feuilles de riz. QS de saumon fumé.

La sauce : mixez longuement 20g de gingembre frais, 10g d'ail, 30g de kumquat entier, 1cs rase de bonite séchée, 2cs d'eau, 4cs d'huile d'olive, 3cs de sauce soja, 1 jus de citron vert. A vous de doser la bonite et le soja en fonction de vos préférences et si vous aimez plus ou moins salé. Trempez 30 secondes les feuilles de riz dans de l'eau froide, égouttez-les et séchez-les bien sur un torchon. Assaisonnez les salades, ajoutez-y les graines de sésame. Garnissez les feuilles de riz d'un peu de ce mélange, roulez les serrées en vous aidant d'une natte à sushis si vous en avez, enveloppez-les dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

La finition : coupez chaque rouleau en trois tronçons, posez-les debout sur l'assiette de service, recouvrez-les de fines tranches de saumon fumé, décorez à votre guise et nappez de sauce. Vous pouvez si vous préférez intégrer le saumon émincé dans la salade.

