LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tartare de saumon aux agrumes, huile de Baies de Sichuan et crackers de sarrasin

Tartare de saumon aux agrumes annonce une recette fraîche et ensoleillée : chair fondante du saumon, segments d’agrumes juteux et une huile parfumée aux Baies de Sichuan rouge qui apporte une note citronnée et florale. La texture joue sur le contraste — le tartare tendre, la touche croquante des crackers de sarrasin — idéal pour un apéritif soigné ou une entrée légère en été. Simple à préparer en 45 minutes, ce plat demande peu d’ingrédients mais un peu d’attention au vinaigrage et à l’infusion de l’huile pour que les arômes se révèlent sans masquer le poisson.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**20 min**	**Moyen**

Ingrédients

- 500 g de saumon frais (qualité sashimi), peau et arêtes retirées, en dés de 6–8 mm
- 1 orange non traitée (zestes + segments)
- 1 petit pamplemousse ou 1 pamplemousse rose (segments)
- 1 citron vert (jus + zeste)
- 1 échalote finement ciselée
- 1 cuillère à soupe de câpres rincées et hachées (option)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 100 ml d'huile neutre (pépin de raisin ou tournesol) pour l'infusion
- 8 Baies de Sichuan rouge entières
- 1/2 cuillère à café de sauce soja claire
- 1 cuillère à café de miel liquide (ou sirop d'érable)
- Sel fin, poivre du moulin
- Quelques brins de ciboulette et coriandre fraîche pour la finition
- Pour les crackers de sarrasin: 120 g de farine de sarrasin, 60 g de farine de blé, 1/2 cuillère à café de sel, 50 ml d'huile d'olive, 80–100 ml d'eau tiède, graines de sésame (option)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Baies de Sichuan rouge

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare l'huile parfumée: écrase légèrement 8 baies de Sichuan rouge au mortier (juste pour fendre les coques). Dans une petite casserole, chauffe 100 ml d'huile neutre jusqu'à frémissement doux, ajoute les baies écrasées hors du feu et laisse infuser 20–30 minutes à couvert. Filtre et réserve l'huile refroidie. Conserve les baies infusées pour une autre utilisation si souhaité.

Prépare les agrumes: zeste le citron vert et l'orange. Pele à vif l'orange et le pamplemousse puis détache les segments en récupérant les jus dans un bol. Presse si besoin pour obtenir environ 2 cuillères à soupe de jus d'agrumes.

Mélange d'assaisonnement: dans un saladier, mélange le jus d'agrumes, la sauce soja, le miel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'échalote ciselée, les câpres hachées, sel et poivre. Goûte et ajuste l'équilibre acide/salé.

Incorpore le saumon: ajoute les dés de saumon et les segments d'agrumes à la sauce, mélange délicatement pour enrober sans écraser. Couvre et réserve 10–15 minutes au frais pour que les saveurs se lient.

Fais les crackers: mélange les farines et le sel, ajoute l'huile d'olive puis l'eau tiède en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte souple. Étale très finement sur une plaque recouverte de papier cuisson, parsème de graines si souhaité. Coupe ou marque des rectangles, enfourne à 200 °C 10–15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Laisse refroidir pour bien les rendre croquants.

Finition: concasse très finement 1/4 cuillère à café de Baies de Sichuan rouge (torréfiées 10–15 s à sec si tu veux une note plus chaude). Dresse le tartare dans des cercles ou à la cuillère, nappe d'un filet d'huile infusée filtrée, saupoudre la poudre de Sichuan, ajoute ciboulette et coriandre.

Sers immédiatement avec les crackers de sarrasin à côté. Propose du citron vert supplémentaire si besoin.

Le conseil des Épices Curieuses

Torréfie très brièvement les baies (10–15 s) avant de les concasser pour une note plus chaude. Utilise du saumon très frais, gardé au froid jusqu'au moment du service. Pour une infusion rapide, chauffe l'huile puis laisse infuser 20–30 minutes hors du feu.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit