



Saumon mariné et salade de chou au curry

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 4 jours

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 480 g de filet de saumon sans peau très frais

Pour la marinade

- 2 cuillères à café d'huile d'arachide
- 5 gousses d'ail émincées
- 2 à 4 cuillères à café de sucre en poudre
- 2 petits bâtons de cannelle
- 6 anis étoilés (badiane)
- 240 ml de sauce soja naturellement fermentée Kikkoman

Pour la salade de chou au curry

- 180 g de chou chinois
- 60 g d'échalotes
- 30 ml d'huile de noix
- 10 ml de vinaigre de framboise

- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée Kikkoman
- 40-60 g de mangue
- 40-60 g d'ananas
- Un peu de curry
- 1 pincée de sucre en poudre
- Poivre, sel

Pour la mayonnaise à la coriandre

- 60 g de mayonnaise
- 30 g de crème fraîche
- 2 à 4 cuillères à café de sauce soja sucrée Kikkoman
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 2 à 4 cuillères à café de jus de citron
- 2 morceaux de gingembre confit
- 4 à 6 g de gingembre frais râpé
- Poivre blanc moulu, curry, sirop de gingembre pour rectifier l'assaisonnement

1. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle. Y verser l'ail, le sucre, la cannelle et l'anis étoilé. Faire cuire avec la sauce soja. Puis réserver. Quand cette marinade est prête, la verser dans un récipient qui ferme hermétiquement avec le saumon et mettre au frais pour quatre jours.
2. Découper le chou en fines lanières, saupoudrer de sel et laisser reposer toute une nuit. Le lendemain, mélanger les échalotes, l'huile de noix, le vinaigre et la sauce soja sucrée et verser sur le chou. Découper en cubes la mangue et l'ananas et ajouter au chou. Assaisonner avec le curry, le sucre et le poivre.
3. Mélanger la mayonnaise, la crème fraîche, la sauce soja sucrée, la coriandre, le jus de citron, l'ail, le gingembre râpé et le gingembre confit. Assaisonner avec le poivre, le curry et le sirop de gingembre.
4. Servir le saumon découpé en tranches posé sur la salade de chou, agrémenté de la mayonnaise à la coriandre