

****TITRE : Tataki de Thon à la Sauce Soja avec Soju****



Description

**

Le Tataki de thon à la sauce soja et Soju est une délicieuse recette japonaise qui allie à merveille le goût délicat du thon frais avec une sauce soja et Soju riche et savoureuse. L'ajout de graines de sésame donne une délicieuse texture croquante et l'assaisonnement au Soju donne une touche unique à ce plat.

Ingrédients

**

Pour 4 personnes :

- 400g de thon rouge frais
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame blanc
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame noir
- 50 cl de soja japonais "shoyu"
- 10 cl de Soju (alcool de riz coréen)
- 4 cuillères à soupe de sucre brun
- 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 piment rouge frais haché (facultatif)
- Quelques brins de ciboulette hachés pour la garniture
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame

**

Instructions

**

1. Commencez par préparer la sauce en combinant le soja, le Soju, le sucre brun, le gingembre frais râpé, l'ail haché et le piment rouge dans une casserole.
2. Mélangez bien avec une cuillère et portez à ébullition à feu moyen. Une fois que le mélange commence à bouillir, réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce devienne légèrement sirupeuse.
3. Retirez la casserole du feu et laissez la sauce refroidir.
4. Pendant ce temps, roulez le thon dans un mix de graines de sésame blanc et noir pour bien le couvrir.
5. Chauffez l'huile de sésame dans une poêle à feu vif et saisissez rapidement le thon de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit à peine cuit (le thon doit rester rouge à l'intérieur).
6. Retirez le thon de la poêle et laissez-le reposer à température ambiante pendant environ 5 minutes.

7. Tranchez finement le thon et disposez les tranches dans un plat de service.

8. Verser la sauce soja et le Soju refroidis sur le thon tranché et garnir de ciboulette hachée.

**