

POKE TOAST

Ingrédients

 2 tranches épaisses de pain au levain

Tartare d'algues

- 15 g d'algues déshydratées en paillettes · 100 ml d'huile d'olive · 15 ml de jus de citron · 20 ml de shoyu · 5 ml de vinaigre de riz · 20 g de moutarde en grains · 60 g de cornichons aigres-doux · 30 g d'échalote · 25 g d'oignon doux · 2 g de persil plat frais · 10 g de câpres · Poivre du moulin

Toppings

- 100 g de pastèque · 15 ml d'huile d'olive · 2 g de paprika fumé · 70 g d'edamame écossés · 30 g de chou rouge · 15 g de radis (variété au choix) · ½ avocat · 50 g de concombre (type Noa) · 1 citron caviar (facultatif) · Jus de citron · Graines de sésame · 15 ml d'huile de sésame grillé · 10 ml de jus de yuzu · Shoyu · Sel, poivre

À force d'en voir fleurir partout, il y a de fortes probabilités que vous connaissiez déjà le poke bowl. Celui-ci est constitué d'un ensemble de légumes crus et cuits sur une base de riz. Je me suis donc inspirée de ce concept en remplaçant bien sûr le riz par une bonne tranche de pain !

TARTARE D'ALGUES Dans un grand bol, verser les paillettes d'algues, ajouter tous les ingrédients liquides et mélanger. Râper les cornichons dessus et mélanger le tout. Hacher finement et séparément : échalote, oignon, persil et câpres. Ajouter et mélanger. Finir par quelques tours de moulin à poivre et réserver au frais.

TOPPINGS Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, 5 ml de shoyu et le paprika fumé. Couper la tranche de pastèque en cubes de 1 cm. Verser le mélange sur les cubes et laisser mariner une nuit au frais. Le lendemain, faire égoutter les cubes et réserver. Si besoin, dépelliculer les edamame. Émincer finement le chou rouge. Couper des tranches de radis de quelques millimètres, les couper encore en deux et les mélanger avec 5 ml de jus de citron dans un bol. Couper le demi-avocat en petit dés, saler, poivrer légèrement et ajouter un trait de jus de citron. Réaliser des tranches de concombre puis couper encore pour en faire des bâtonnets. Couper le citron caviar en deux et presser légèrement pour en faire sortir les billes. Réaliser la vinaigrette en mélangeant l'huile de sésame avec le jus de yuzu et 5 ml de shoyu.

TOASTER & GARNIR Étaler très généreusement le tartare d'algues et disposer chaque ingrédient par-dessus de manière équitable. Ajouter quelques pincées de graines de sésame grillées et finir avec un peu de vinaigrette. Déguster ensuite.

