Poké de saumon à l’avocat

4 portions

Ingrédients

120 g de saumon frais coupé en gros cube
1 c. à soupe de coriandre hachée finement
1 c. à soupe de gingembre haché finement
2 c. à soupe de sauce soja
1 c. à thé d’huile de sésame
1 c. à soupe de graine de sésame
3 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à thé de sauce Sriracha
1 racine de taro tranchée à la mandoline
1 avocat coupé en cubes
Huile d’olive
Sel
Poivre
1 avocat
½ tasse de lait

Préparation

1. Dans une friteuse, faire dorer les tranches de taro quelques minutes. Bien égoutter, saler et réserver.
2. Dans un bol, mélanger la coriandre, le gingembre, la sauce soja, l’huile de sésame, les graines de sésame, la mayonnaise et la sauce sriracha. Bien mélanger.
3. Ajouter les cubes de saumon et les cubes d’avocats. Assaisonner au goût et mélanger délicatement.

Poké de saumon à l’avocat

Réserver.

4. Pour la crème, mélanger l’avocat, le lait et une pincée de sel au mélangeur jusqu’à l’obtention d’une consistance lisse et onctueuse.
5. Sur les chips de taro, déposer en parts égales le mélange.
6. Garnir de graines de sésame et d’une cuillère à thé de crème à l’avocat.