Tomates marinées au shima-aji

Un mariage réussi entre la généreuse saveur du shima-aji et l'acidité de la tomate

Ingrédients (pour deux personnes)

Shima-aji (saku prédécoupés qualité sashimi) --- 150g
Tomates (taille moyenne) --- trois tomates
Sel --- quelques pincées
Farine de tempura
Huile à frire
Feuilles de shiso (perilla) découpées très fin --- 5 à 6 feuilles
(A)
- Saké de cuisine (bien bouilli pour évaporer l'alcool) --- 4 cuillerées à soupe
- Vinaigre --- 2 cuillerées à soupe
- Sauce de soja léger --- 2 cuillerées à soupe
- Marmelade --- 2 à 3 cuillerées à soupe
- Jus de citron --- 1 cuillerée à soupe
- Huile d'olive ---1 cuillerée à soupe

Préparation

1. Mettre les ingrédients (A) dans un bac gastro et mélanger.
2. Couper les tomates en tranches fines, chauffer au micro-ondes 3 minutes, écraser légèrement les tomates avant de les mettre dans le bac avec le shiso pour préparer la marinade.
3. Couper le shima-aji en tranches de tailles adaptées à la consommation, et déposer quelques pincées de sel. Saupoudrer ensuite avec la farine de tempura, et tremper juste le temps qu'il faut dans une friture à 170℃. Mettre le tout dans la marinade 2.

À noter que…
sans passer par le tempura, les tomates marinées au shima-aji sont délicieuses en sashimi également !

Cette recette convient parfaitement à d'autres poissons, comme les dorades tai, les caranginae aji, ou le cardeau hirame.

ORANGE WAVE
2-6-23, Tsukiji-cho, Uwajima-city, Ehime, 798-0005 JAPAN
Phone : +81-895-22-5225 E-MAIL : ehimeorangewave@gmail.com