

Cake au thon, gruyère et ciboulette fraîche, Crème sûre citron et aneth, vinaigrette aux poivrons |

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette qui ne manquera pas de marquer les esprits, simple efficace pleine de goût.

Vous pouvez aisément la servir en tapas lors de n'importe quelle réception, une bouchée qui ne se fera pas attendre.

L'astuce du chef

Prévoyez idéalement un moule de 26 cm de long (moule rectangulaire)

environ 8 cm de profondeur, cela correspondrait à cette recette.

Ingrédients

Cake au thon

- 3 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Farine
- 1 Cuil. à thé Levure chimique
- 50 Ml Huile de canola
- 200 Ml Lait
- 280 Gr Thon pâle émietté
- 100 Gr Fromage gruyère
- 100 Gr Échalote française
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 75 Gr Tomates cerises

- Sel et poivre

Crème sûre

- 150 Ml Crème sûre
- 1 Branche(s) Aneth

- Sel et poivre

Poivrons

- 75 Gr Poivron rouge
- 75 Gr Poivron jaune
- 1 Cuil. à thé Boîte de poivre vert en grains
- 50 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Lime

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

Mise en place

Ciselez finement la ciboulette, hachez finement l'aneth.

Retirez les pépins des poivrons, coupez des bâtonnets, coupez à nouveau les bâtonnets en petits cubes (brunoise).

Mettez à égoutter le thon en boîte.

Émincez finement les échalotes françaises.

Coupez les tomates cerises en quatre.

Placez dans le bas du four, une plaque remplie à moitié d'eau, de manière à créer une ambiance humide durant la cuisson du cake.

Cake au thon

Battez les œufs ensemble, une fois bien liquéfiés, ajoutez la farine mélangée à la levure chimique.

Ajoutez ensuite la crème, le lait et l'huile, bien mélanger à nouveau.

Émiettez le thon dans le mix, ajoutez les échalotes et la ciboulette, mélangez.

Beurrez le moule à cake ou des moules individuels, versez le mélange au 3/4 du moule avant d'enfourner.

Ensuite, placez-le directement dans le four (sans plaque, si le moule est en métal), durant environ 45 minutes pour un grand moule et 25 minutes pour des moules individuels.

Crème sûre

Mélangez la crème sure au jus de citron, ajoutez-y le poivre, le sel et l'aneth hachée.

Poivrons

Rassemblez dans un bol la brunoise de poivrons, le jus de lime, le zeste de lime, l'huile d'olive, le poivre et le sel.

Mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Assiette

Sur chaque assiette plate, réalisez une vague de crème sûre à l'aneth et citron, à l'aide d'une cuillère à soupe.

Déposez une belle tranche de cake au Thon (froide ou tiède), dessus, finalisez avec une belle cuillère de brunoise de poivrons.

Tapas

En coupant la même tranche en quatre morceaux, vous pouvez réaliser des tapas avec la sauce et la brunoise sur le top.

Bon appétit!