

# Caviar d'aubergine sur crostini, tartare de thon à l'asiatique et ciboulette fraîche

Recette pour 12 Tapas

## Description

Tout en finesse, croustillant, des saveurs simples mais efficaces

## Ingrédients

### Caviar d'aubergine

- 1 Unité(s) Aubergine
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Miso
- 3 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- Sel et poivre

### Tartare de thon

- 480 Gr Thon jaune
- 5 Gr Gingembre frais
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 1 Zeste(s) Lime
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Filet Huile d'olive
- 24 Feuille(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre

### Crostini

- 0.25 Unité(s) Baguette
- 3 Filet Huile d'olive
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Caviar d'aubergine

Placez les aubergines, côté chair vers le haut, sur une plaque allant au four. Avec la lame d'un couteau, incisez la chair sur toute la surface, puis imbinez-les d'huile d'olive avant de les assaisonner de sel et de poivre.

Placez-les au four durant 30 minutes. Récupérez la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe.

Dans une casserole chaude avec un peu de beurre et d'huile, faites revenir la brunoise d'oignon.

Ajoutez l'ail, puis la chair d'aubergine, terminez avec le miso et le vinaigre de riz, cuire 1 à 2 minutes ensuite sortir du feu.

Mettez le tout à reposer jusqu'à refroidissement total, par la suite ajustez l'assaisonnement.

## Tartare de thon

Coupez le thon en très petits dés en prenant soin de retirer les membranes blanches. Zestez la lime et récupérez son jus. Coupez la pomme en brunoise et mélangez-la immédiatement avec une pointe de jus de lime. Râpez le gingembre frais. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Dans un bol, mélangez le thon avec la pomme, les zestes de lime, le gingembre, l'échalote et la ciboulette. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et réservez.

## Crostini

Étalez les tranches de pain sur une plaque à cuisson, salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive sur la surface des tranches. Placez la plaque dans le four, pour une belle coloration dorée, durant environ 4 à 5 minutes.

## Montage et finition

Comptez deux crostini par personne.

Étalez une belle épaisseur de caviar d'aubergine sur les crostini, déposez ensuite une belle quenelle de tartare de thon et finalisez avec une feuille de coriandre.

## Mise en place

Détaillez de fines tranches de pain pour les crostini

Lavez les aubergines, puis les couper en deux sur la hauteur.

**Bon appétit!**