

Ceviche de thon à la Tahitienne, crostini à la purée d'olive noire et brisure de chèvre |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Un côté fraîcheur qui marquera les esprits, ainsi que la simplicité de réalisation.

L'astuce du chef

Ici nous sommes sur une portion de thon par pers pour une entrée.

Pour un plat, montez à 200 gr par personne de thon.

Ingrédients

Ceviche de thon

- 500 Gr Thon frais
- 300 Gr Concombre
- 100 Gr Échalote française
- 200 Gr Poivron rouge
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 100 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Bouillon de coco

- 400 Ml Lait de coco
- 30 Ml Jus de lime
- 4 Trait(s) Huile d'olive

- Sel et poivre

Crostini et finition

- 12 Tranche(s) Baguette
- 125 Ml Olives noires dénoyautées
- 15 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 120 Gr Buchette de fromage de chèvre
- 1 Poignée(s) Pousses de Coriandre

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Détaillez le thon en cubes de 0.5 cm de côté. Ouvrir en deux le concombre, le vider de ses graines, détaillez-le en petite brunoise (petits cubes).

Ciselez finement l'échalote grise, videz et épépinez le poivron rouge, réalisez des lanières, ensuite coupez-les en petits cubes (brunoise).

Pareillement pour le piment oiseau, le détailler en brunoise.

Coupez la baguette en fines tranches légèrement en biseau.

Ceviche de thon

Mélangez délicatement dans un bol, tous les ingrédients qui entre dans la composition du ceviche. Vérifiez l'assaisonnement, complétez si nécessaire. Réservez sur de la glace au frigo.

Bouillon de coco

Mélangez le lait de coco avec le jus de lime, assaisonnez de sel et poivre.

Une fois versé dans l'assiette, vous ajouterez un trait d'huile d'olive dans chacune.

Crostini

Pain

Étalez les tranches de baguette sur plaque à four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Passez les crostinis dans le four durant environ 6 minutes, attention à la coloration.

Olives

Passez les olives dans un blender avec, l'huile d'olive et les câpres, assaisonnez de sel et poivre.

Assurez-vous d'une belle purée lisse, étalez-là sur les crostinis.

Émiettez dessus le fromage de chèvre, ajoutez un tour de moulin à poivre.

Finitions et montage

Ajoutez au dernier moment la jeune pousse de coriandre dans le ceviche, déposez par la suite le ceviche dans l'assiette. versez tout au tour le bouillon de coco et lime.

Déposez 3 crostinis de purée d'olives noires et chèvre, finalisez avec le filet d'huile d'olive dans le bouillon de coco, fleur de sel sur le ceviche.

Bon appétit!