

CLOVER LEAF: Émietté de Thon Pâle, brunoise de poivrons, purée d'avocat au Yuzu, aspic de jus de pomme

Recette pour 4 personnes



Description

Présenté dans une verrine, un étagé de Thon Pâle Clover Leaf, avocat en purée au Yuzu, le tout arrosé d'une gelée de jus de pomme.

L'astuce du chef

La réalisation la veille pour le lendemain est toujours mieux, dès lors que votre recette contient de la gélatine. Le jus de citron peut très bien remplacer le jus de Yuzu, on reste dans la même famille des agrumes. Le Yuzu est un citron d'origine japonaise.

Ingrédients

Garnitures de la Verrine

- 0.25 Unité(s) Poivron jaune
- 0.25 Unité(s) Poivron rouge
- 0.25 Unité(s) Poivron vert
- 1 Boite(s) Thon pâle émietté clover leaf
- 1 Unité(s) Avocat
- 15 Ml Jus de yuzu
- 250 Ml Jus de pomme
- 2 Feuille(s) Gélatine

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Mise en place

Videz et coupez en brunoise les poivrons. Ouvrez et émiettez la bote de thon. Récupérez la chair de l'avocat, écrasez-la en y ajoutant le jus de Yuzu, le sel et le poivre. Réservez votre purée d'avocat au frigo. Faites chauffer la moitié de votre jus de pomme, au-delà de 60C ajoutez-y vos feuilles de gélatine (au préalablement ramollies dans de l'eau froide et égouttées). Mélangez bien et ajoutez le

restant du jus de pomme.

Montage de la verrine

Dans un bol, mélangez le thon émietté avec la brunoise de poivron et assaisonnez. Placez votre purée d'avocat au Yuzu au fond de la verrine, ajoutez délicatement votre salade de thon pâle Clover Leaf. Placez vos verrines environ 10-15 minutes au congélateur, ensuite sortez-les pour verser doucement la gelée de pomme, environ un 1/2 cm au dessus de la salade de thon. Placez vos verrines 2 heures au frigo ou 15 minutes au congélateur. Servez dès que la gelée a pris.

Bon appétit!