

Tartare de thon à la mexicaine, jalapeno, avocat, lime, croustille de maïs

Recette pour 12 tapas

Description

Un tartare de thon légèrement relevé pour nous rappeler le soleil du Mexique.

L'astuce du chef

Attention au dosage du piment Jalapeno et la Sriracha, vous pouvez diminuer les quantités si vous ne souhaitez pas trop épicer.

Mélangez le tartare avec la sauce au moment de faire le montage de vos assiettes.

Ingrédients

Sauce mayonnaise sriracha

- 120 Baies Mayonnaise
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 2 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 2 Cuil. à soupe Échalote française
- 0.50 Cuil. à thé Sucre

- Sel et poivre
- Huile végétale

Tartare de thon

- 480 Gr Thon frais
- 1 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Pomme verte
- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 75 Ml Coriandre fraîche
- 12 Unité(s) Chips de maïs

- Sel et poivre
- Huile végétale

Montage et finition

- 6 Unité(s) Chips de maïs
- 12 Feuille(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Ciselez finement les échalotes françaises.

Ouvrir le piment Jalapeno, retirez les graines, ciselez finement le piment.

Hachez finement la coriandre, gardez quelques feuilles pour la finition.

Sauce

Dans un bol, avec un fouet, mélangez tous les ingrédients.

Tartare

Détaillez les morceaux de thon en cube (tartare), déposez les morceaux.

Coupez la chair des avocats en cube (comme le thon).

Faites une mini-brunoise avec la pomme verte (petits cubes).

Rassemblez tous les ingrédients et les ajouter à la sauce, mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Écrasez dans vos mains les chips de maïs (brisures).

Montage et finition

Dans une assiette de votre choix, déposez le tartare (à l'aide d'un cercle) ou recouvrez le fond de l'assiette comme un tapis.

Déposez deux ou trois chips de maïs et quelques feuilles de coriandre en finitions.

Poivre et fleur de sel au besoin.

Bon appétit!