

Tartare de thon au gingembre, crostini de pain grillé, crème sûre au yuzu, Masago |

Recette pour 4 personnes



Description

Tartare de thon rouge coupé au couteau et assaisonné de gingembre frais. Le tout déposé sur un crostini, et des petites boules de crème sûre. Finalisez avec des œufs Masago.

L'astuce du chef

Pour réaliser un cornet de papier cuisson, découpez un triangle avec un angle droit (triangle rectangle ou isocèle). Placez-le de telle sorte que l'angle droit soit en bas à droite. Pincez la partie pointue du triangle avec vos doigts de la main droite. Pincez le centre du plus grand côté du triangle avec l'index et le majeur de la main gauche. Faites tourner votre main droite sur la main gauche et le cornet va prendre forme. Vous allez pouvoir décider de la grosseur, ensuite plier le bout qui est dans votre main droite vers l'intérieur du cornet. Il ne vous reste plus qu'à le remplir et couper l'embout à la grosseur de votre choix.

Ingrédients

Tartare de thon

- 480 Gr Thon jaune
- 5 Gr Gingembre frais
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 1 Zeste(s) Lime
- 100 Gr Échalote française
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Filet Huile d'olive

Crostini

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 1 Filet Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Crème sûre

- 75 Gr Crème sûre
- 1 Cuil. à thé Jus de yuzu
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 24 Unité(s) Jeunes pousses
- 2 Cuil. à thé Caviar masago

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Tartare de thon rouge

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 et du poivre et réservez.

Crostinis

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Crème sûre

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients ensemble. Remplissez votre cornet de papier pour la finition (voir astuce du chef).

Bon appétit!