

Tartare de thon, croquant de pommes vertes et ciboulette fraîche, caviar d'aubergine, échalotes frites |

Recette pour 12 Tapas

Description

Tout en finesse, croustillant, des saveurs simples mais très efficaces

L'astuce du chef

Assurez-vous de bien garder la brunoise de thon dans un bol sur de la glace pour s'assurer de le garder bien froid

Ingrédients

Tartare de thon

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

Crostini

- 12 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 3 Filet Huile d'olive
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Caviar d'Aubergine

- 400 Gr Aubergine
- 150 Gr Oignon
- 4 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Miso
- 3 Cuil. à soupe Vinaigre de riz

Préparation

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

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 et coupez les aubergine en deux sur la longueur

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 imbibe-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.

Bon appétit!