

Tartare de thon rouge et crème de coco



Entrée pour 10 personnes

➤ PRÉPARATION DU TARTARE

Thon rouge	1000g
Edamames	100g
Piment rouge	5g
Aneth	10g
Zeste de citron vert	5g
Jus de citron vert	25g
Sel	5g
Poivre	2g
Crème de coco	100g

➤ PRÉPARATION DU CONDIMENT MANGUE

Mangue	100g
Purée de patate douce	100g
Gingembre	5g
Ail	3g
Jus de citron vert	10g
Sel	2g
Huile de sésame	5g

- Tailler le thon rouge en dés, réserver dans un cul de poule.
- Hacher l'aneth, tailler en dés très fins le piment. Les ajouter au thon.
- Incorporer avec ce mélange les edamames, mélanger le tout.
- Continuer en ajoutant la crème de coco, le zeste d'un citron vert et son jus.
- Finir par saler et poivrer.
- Réserver au frais.

- Hacher finement le gingembre et l'ail.
- Tailler grossièrement la mangue.
- Dans le bol du mixeur rassembler l'intégralité des ingrédients.
- Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Passer au tamis pour ne pas laisser les morceaux de gingembre et d'ail trop gros.
- Mettre en poche et réserver au frais.

Tartare de thon rouge et crème de coco



Entrée pour 10 personnes

➤ PRÉPARATION DES PICKELS D'OIGNONS

Oignon rouge	1
Vinaigre de cidre	200g
Eau	200g
Sucre	120g
Sel	2g
Poivre	1g
Graines de coriandre	1g
Ail moulu	1g
Feuille de laurier	1
Piment d'Espelette	1g
Anis étoilé	1

➤ PRÉPARATION DU TOPPING

Pousses de soja	200g
Huile de sésame	10g
Sel	1g

➤ DRESSAGE

Fleurs comestibles (la mauve, le souci et la sauge) et Aneth

PRÉPARATION DES PICKELS D'OIGNONS

- Ciseler l'oignon rouge finement. Le déposer dans un bocal en verre refermable.
- Dans une casserole rassembler tout le reste des ingrédients et mettre à chauffer.
- Une fois à ébullition retirer du feu et tamiser le mélange.
- Verser le mélange chaud sur l'oignon. Laisser tiédir avant de réserver une nuit au frais.

PRÉPARATION DU TOPPING

- Laver les pousses.
- Les assaisonner avec l'huile de sésame et le sel.

DRESSAGE

- Dresser en commençant par déposer un cercle au centre de l'assiette.
- Déposer du tartare de thon à l'intérieur de celui-ci.
- Tasser légèrement à la cuillère sans écraser la matière.
- Retirer le cercle.
- Déposer les pousses de soja ainsi que des pickles d'oignon.
- Faire quelques points de condiment mangue sur l'assiette.
- Finir par déposer des sommités d'aneth et des fleurs.