

Tataki de thon à la flamme en chapelure de chorizo



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
159742	Chorizo ibérique 400/500 g La Grande Charcuterie	300 Gramme
30968	Fromage blanc nature de campagne 7% MG 5 kg Alsace Lait	400 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	600 Gramme
266453	Tataki de thon 200/600 g	1.5 Kilo
	Champignons Enoki	200 Gramme
	Fumet de poisson	500 Centilitre
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Trancher finement le chorizo. Sécher les tranches au four à chaleur sèche
- 2 Réaliser une chapelure au mixeur. Réserver
- 3 Cuire le thon à très haute température. En sortie de four, saupoudrer de chapelure de chorizo. Assaisonner. Réserver
- 4 Porter à ébullition le fumet de poisson. Ajouter les fèves puis le fromage blanc. Mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse. Assaisonner. Réserver
- 5 Passer au dressage. En finition, mettre quelques champignons Enoki

Tataki de thon à la flamme en chapelure de chorizo

L'astuce du Chef



Vous pouvez utiliser de la longe de thon à la place des dos. Réaliser la cuisson sur une base surgelée permettra de réussir la cuisson mi-cuite. Plus le chorizo sera séché en amont, plus la chapelure sera fine et facile à réaliser.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid