

Tartare de thon au citron caviar, sorbet wasabi



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
279411	Cœur de longe de thon albacore ultra basse température 0,9 /1,4 kg	80 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	20 Gramme
82862	Petit pain finedor© recette Lenôtre précuit sur sole 45 g	1 Pièce
	Julienne de poireau	5 Gramme
	Oignon rouge	5 Gramme
	Jaune d'oeuf	20 Gramme
	Cive ciselée	5 Gramme
	Citron caviar	3 Gramme
	Branche de citronnelle	1 Pièce
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Julienne de nori, wasabi, salicorne, sauce soja	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler le filet de thon légèrement surgelé, puis ajouter les échalotes, le citron caviar, la cive ciselée, l'oignon rouge, la julienne de poireau et l'huile d'olive. Assaisonner (sel/poivre).
- 2 Préparer le sorbet au wasabi: mélanger le wasabi et la citronnelle dans la crème liquide. Assaisonner (sel/poivre) puis réserver au froid. Monter au fouet les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse, puis ajouter le mélange préparé ci-dessus. Procéder au foisonnement et réserver à -18°C.
- 3 En finition, dressage comme sur la photo: salicorne, sauce soja et julienne de nori.

Tartare de thon au citron caviar, sorbet wasabi



Tailler le poisson encore légèrement surgelé permet de ne pas écraser la chair et de réaliser des cubes réguliers, la texture de la chair du thon sera préservée. Utiliser le citron caviar évite que la chair blanchisse et apporte une touche de fraîcheur incomparable.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid