

# Tataki de thon, crème de pois chiche et chips de guanciaie



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
266453	Tataki de thon 200/600 g	80 Gramme
243535	Guanciaie 1,75 kg La Grande Charcuterie	30 Gramme
299041	Pois chiches 1kg Service Bonduelle Veggie	50 Gramme
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	20 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.01 Litre
	Poireau	40 Gramme
	Sirop d'agave	10 Gramme
	Fumet de poisson	0.01 Litre
	Vinaigre de verjus	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Tailler le pain pochon finement à la trancheuse, puis sécher les tranches au four.
- 2 Mettre en décongélation préalablement le tataki de thon selon la méthode HACCP, puis le trancher au grammage choisi.
- 3 Tailler le vert de poireau frais en fine julienne, puis le jeter dans un vinaigre de verjus au sirop d'agave, préalablement chauffé. Laisser mariner environ 12 heures, égoutter avant utilisation.
- 4 Tailler la guanciaie finement à la trancheuse, puis passer les tranches à la salamandre. Réserver.
- 5 Faire suer les pois chiches avec les couennes de guanciaie, puis ajouter le fumet de poisson.
- 6 Porter à ébullition puis mixer jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.
- 7 Ajouter la crème liquide, vérifier l'assaisonnement et réserver.

# Tataki de thon, crème de pois chiche et chips de guanciaie

- 8 Dressage. Il est important que les pickles de poireaux et la crème de pois chiche soient très chaudes pour venir relever le tataki de thon froid.
- 9 En finition : tour de poivre au moulin et chips de pain au levain.

## L'astuce du chef

---



Le tataki de thon peut être servi chaud, le produit sera complètement différent, à la fois en texture mais aussi en goût. Le poireau cru travaillé en pickles apportera fraîcheur et aromatique à la recette.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid