

GELEE DE CONCOMBRE – THON AU BASILIC – ESPUMA DE TOMATE



Ingrédients : (pour un buffet de 12 personnes)

Gelée :

1 concombre
4-5 tiges de coriandre
2 tiges de menthe
Sel, poivre
Tabasco vert
2 feuilles de gélatine

Thon :

250 gr de thon
2 tiges de basilic
Sel, poivre
1 c. à soupe d'huile d'olive

Espuma

2 belles tomates
1 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe d'huile d'olive
Poivre de cayenne ou purée de piment
Sel
1,5 feuille de gélatine

Mise en place :

Gelée : passer le concombre à la centrifugeuse pour obtenir 2,5 dl de jus. Mixer ensuite avec les herbes, le tabasco du sel et du poivre. Passer au chinois. Mesurer 2,5 dl de jus, dissoudre 2 feuilles de gélatine (mises à tremper au préalable) dans une petite partie du jus chauffé. Bien mélanger et verser dans 12 verrines. Mettre au frais

Thon : couper le thon en brunoise, ajouter le basilic ciselé, du sel et du poivre. Garder au frais.

Espuma : mixer 2 tomates pour obtenir environ 2 dl de jus brut. Ajouter le vinaigre, l'huile d'olive, sel, poivre de cayenne ou purée de piments. Passer au tamis fin. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Mesurer 2 dl de jus en chauffer 3 c. à soupe pour dissoudre 1,5 feuilles de gélatine (trempée au préalable). Bien mélanger le tout et mettre au frais dans l'émulsionneur.

Montage :

Une fois la gelée bien prise, répartir le thon puis remettre en attente au frais.

Juste avant de mettre sur le buffet, mettre une cartouche de gaz dans le siphon et bien secouer puis répartir sur le thon.

Remarque : si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixer le concombre et ensuite passer au tamis pour recueillir le jus.