

THON CRU EN TARTARE ET CARPACCIO, CAMEL DE MOUTARDE AU PAIN D'EPICES

Ingrédients : (4 pers.)

Tartare et carpaccio

300g de thon (en un morceau)
15g d'une bonne moutarde
1 échalote
coriandre ou persil
huile d'olive, sel, poivre

Salade

1 pomme granny-smith
100g de céleri rave
1cs d'huile de noisette
1cc de vinaigre de vin
1cs de noisettes torrifiées
sel, poivre

PREPARATION

Caramel de moutarde

Sécher le pain d'épice au four et le mixer en poudre.

Faire fondre le miel dans une casserole à feu doux. Dès qu'il commence à prendre une jolie couleur, ajouter la moutarde forte, la poudre de pain d'épices et déglacer avec le vinaigre de vin. Réserver

Tartare

Prélever 100g de thon dans la partie la plus filandreuse. Hacher finement, assaisonner avec la moutarde, l'échalote finement ciselée, la coriandre, l'huile d'olive, sel et poivre. Réserver au frais.

Carpaccio

Placer au congélateur les 100g de thon restant (min. 15 min) afin de faciliter la découpe de fines tranches.

Une fois les tranches découpées, les placer sur une assiette en rond et assaisonner avec une vinaigrette (huile de noisette, vinaigre de vin, sel, poivre).

Laisser en attente au frais.

La salade

Peler le céleri-rave, le couper en fines lamelles et ensuite en julienne. Faire de même avec la pomme sans la plucher. Bien mélanger et faire une sauce avec l'huile de noisettes, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajouter les noisettes torrifiées et grossièrement hachées. Réserver au frais (ne pas faire trop à l'avance pour éviter l'oxydation).

Finition

A l'aide d'un cercle, dresser le tartare au centre du carpaccio, déposer dessus la salade. Décorer avec le caramel de moutarde.



Caramel de moutarde

2 cs de miel d'acacias
2 cs de moutarde forte
0,4 dl de vinaigre de vin
10g de pain d'épices