

Tartare de thon blanc et de pommes Braeburn



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Couper le thon en cube, réserver.

Couper 4 pommes et épluchées les en cube, les citronner et les réserver. Garder les 2 restantes pour la décoration.

Ciseler la ciboulette en gardant la pointe des tiges pour la décoration. Mélanger l'huile d'olive avec la ciboulette l'ail haché très fin, la moutarde et le tabasco.

Incorporer la moitié de la vinaigrette avec le thon et les pommes.

Dressage de l'assiette :

Disposer en cercle le mélange de thon sur 2 cm de hauteur environ y poser dessus les fines lamelles de pommes en rosace, les pointes de ciboulettes.

Arroser le dessus et le tour du restant de la vinaigrette.

Ingrédients pour 8 personnes

800g de thon blanc
½ jus de citron
6 pommes Braeburn

Vinaigrette :

150g d'huile d'olive
4 pièces d'échalotes
1 botte de ciboulette
20g de moutarde
2 gousses d'ail haché
3 gouttes de Tabasco