

# Tartare de thon au gingembre mariné et mousseline d'avocat, salade mesclun, vinaigre de balsamique |

Recette pour 4 personnes



## Description

Tartare de thon rouge coupé au couteau et assaisonné de gingembre mariné japonais, pomme verte et ciboulette le tout accompagné d'une mousseline d'avocat et de quelques croûtons et une salade mesclun.

## L'astuce du chef

L'assaisonnement est la clef d'un tartare réussi. N'hésitez pas à goûter et regoûter afin de rectifier l'assaisonnement.

Il est possible de diminuer la portion afin de servir cette recette en entrée, comptez 50 grammes de thon par personne.

## Ingrédients

### Pour le tartare de thon

- 480 Gr Thon jaune
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Lime
- 30 Gr Gingembre mariné japonais
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la mousseline d'avocat

- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Gousse(s) Ail
- 4 Goutte(s) Pâte de piment (sriracha)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Salade Mesclun

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 4 Filet Caramel de balsamique
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez le thon en très petits dés en prenant soin de retirer les membranes blanches. Zestez la lime et récupérez son jus. Coupez la pomme en brunoise et mélangez-la immédiatement avec une pointe de jus de lime. Hachez le gingembre mariné. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Récupérez la chair de l'avocat.

### Préparation de la mousseline d'avocat

Dans la cuve d'un robot-mélangeur, mettez la chair d'avocat, le reste du jus de lime, la gousse d'ail et la pâte de chili. Mixez jusqu'à l'obtention d'une mousse lisse. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

### Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

### Préparation du tartare

Dans un bol, mélangez le thon avec la pomme, les zestes de lime, le gingembre, l'échalote et la ciboulette. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre et réservez.

### Dressage de votre assiette

Au fond de votre assiette, cerclez un peu de mousse d'avocat, puis une portion de tartare sur le dessus et placez les croûtons tout autour.

**Bon appétit!**