

TARTARE DE THON AU CERFEUIL MUSQUÉ, LECHE DE TIGRE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
thon rouge	2 kg (tartare de thon)
Huile d'olive	(tartare de thon)
Jus de citron	(tartare de thon)
granny smith	3 pce (tartare de thon)
cerfeuil musqué	0.83 feuille (tartare de thon)
Lait de coco	1 l (leche de tigre)
jus de citron vert	500 ml (leche de tigre)
verjus (ou vinaigre de cidre)	120 ml (leche de tigre)
granny smith	5 pce (leche de tigre)
échalote	6 pce (leche de tigre)
ail	3 gousse (leche de tigre)
Gingembre frais	100 g (leche de tigre)
piment jalapeno	60 g (leche de tigre)
Persil plat	50 g (leche de tigre)
Ciboulette	50 g (leche de tigre)
huile neutre	150 ml (leche de tigre)
sel fin	50 g (leche de tigre)
tobiko wasabi	80 g (optionel)

Préparation

1. Pour le tartare de thon: Tailler le thon en une brunoise régulière. Tailles les pommes en une brunoise de

d'olive afin d'enrober la préparation, puis l'assaisonner avec du jus de citron, du sel. Tailler très finement le cerfeuil musqué et l'ajouter à la préparation. réserver

2. Pour le leche de tigre: Tailler tous les éléments grossièrement. Mixer 2 à 3 min au blender Laisser reposer minimum 2h au frais. Passer au chinois étamine en pressant. Rectifier : sel / acidité / piment.

3. Dressage: Dresser le tartare à l'aide d'un emporte pièce circulaire. Melanger le tobiko wasabi dans le leche de tigre verser le leche de tigre autour du tartare.
