



Tartare de thon à l'asiatique

UN PLAT TENDANCE
QUI S'ADAPTE FACILEMENT AU MARCHÉ



INGRÉDIENTS pour 8 à 10 parts

RECETTE

- > Thon albacore au naturel = 1 poche 4/4
- > Filet de bœuf = 1600 g
- > Concombre = 2
- > Radis = 2 bottes
- > Ciboulette ou coriandre (q.s.p.)
- > Jeunes pousses (q.s.p.)
- > Fleur de sel (q.s.p.)

SAUCE

- > Sauce soja (q.s.p.)
- > Vinaigre de vin (q.s.p.)
- > Huile de sésame toasté (q.s.p.)
- > Miel (q.s.p.)
- > Gingembre frais (q.s.p.)
- > Sésame graines (q.s.p.)

LE THON ALBACORE AU NATUREL
Conditionnement poche 720/600 g



Préparation

- > À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le filet de bœuf en très petits morceaux.
- > Peler et le détailler en petits dés. Les faire dégorger avec un peu de sel puis rincer et égoutter soigneusement. Détailler les radis en petits dés.
- > Émietter le thon en morceaux.

Sauce

- > Préparer l'assaisonnement en mélangeant de la sauce soja avec un peu de vinaigre, d'huile de sésame toasté et de miel.
- > Hacher très finement ou râper le gingembre. L'ajouter à la sauce avec des graines de sésame et émulsionner vivement le tout.

Dressage

- > Ciseler la ciboulette. Au dernier moment, mélanger le bœuf avec les légumes et la sauce.
- > Dresser les tartares dans chaque assiette puis y répartir les morceaux de thon. Saler et poivrer selon votre goût. Servir avec des jeunes pousses.

Déclinaisons

- > Pour varier, réaliser ce tartare terre-mer avec de la viande de veau, un mélange de radis/cornichons, et une vinaigrette citronnée à l'huile de noix.



La qualité a un nom