Sucettes au tartare de thon



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail en lamelles 450g



Bresc Pesto de tomate 1000g



Bresc Purée de raifort 450g

Ingrédients

4

- 400 g de thon frais
- 1 tomate
- 1 avocat
- 20 g de Pesto di pomodori Bresc
- 10 g de purée de raifort Bresc
- 10 g d'ail en lamelles Bresc
- 1 échalote
- 50 ml de yaourt
- cresson
- sel et poivre

Pour les meringues :

- 4 g de poudre de matcha
- 1 dl de bouillon de poisson (froid)
- 40 g de Palatinose
- 40 g de blanc d'œuf en poudre

Méthode de préparation

Couper l'échalote très finement et la sécher au four sans circulation d'air à 80 °C pendant 3 heures. Hacher finement le thon avec l'avocat et la tomate. Mélanger dans un bol avec le pesto di pomodori, saler et poivrer. Mélanger le yaourt avec le raifort et mettre dans une poche à douille. Mélanger la poudre de matcha, le bouillon de poisson, le Palatinose et le blanc d'œuf en poudre et battre en une mousse ferme. Avec la poche à douille, faire des meringues de 3 cm et sécher au four à 100 °C pendant 4 heures. Piquer les meringues à l'envers sur un pic à cocktail et garnir de tartare de thon. Décorer avec la crème de raifort, les chips à l'échalote et un brin de cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000