Tostada au thon



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail supérieur 450g



Bresc Salsa à la tomate 1000g



Bresc Salsa à la tomate 325g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

Ingrédients

4

- 4 tortillas au maïs
- 1 patate douce
- 400 g de thon, frais
- 100 g de riz basmati cuit
- 100 g de salsa de tomates Bresc
- 100 g de chou rouge, finement coupé
- 10 g de purée d'ail supérieur Bresc
- 10 g de lécithine
- 100 ml de jus de Cherry tomatoes garlic lemongras Bresc
- 100 ml de crème fraîche
- 1 mini romaine
- 0,5 fenouil, coupé finement
- 0,5 citron, jus
- 0,5 citron, zeste
- sel et poivre

Méthode de préparation

Faire mariner le chou rouge et le fenouil avec l'ail, le zeste de citron et le jus des tomates cerises. Saler et poivrer. Faire griller le thon de façon à faire des marques en losange mais pas trop longtemps car il doit rester rouge. Découper 12 ronds dans les 4 tortillas au maïs. Faire cuire le riz. Faire frire les rondelles de tortilla et les laisser refroidir sur un papier absorbant. Couper la patate douce en fines tranches et les faire croustiller à 140 °C, puis saler les chips de patate douce. Garnir les tortillas de mini romaine, du mélange de chou rouge et de la moitié de la salsa. Faire bouillir la crème et ajouter le reste de la salsa et la lécithine, faire mousser au mixeur plongeant. Disposer le thon sur un canapé de mini romaine avec le chou rouge. Garnir de quenelles de riz, de mousse, de chips de pomme de terre et de cresson.

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