Tuna Shuffle : Tataki de thon avec tomates tigrées et sauce aux algues et aux herbes vertes

Ingrédients

10

- 250 g de thon frais
- 6 tomates tigrées vertes
- 10 krupuk au safran
- 300 g de sauce aux algues et aux herbes vertes
- 10 baies de câpres
- 50 g de caviar de moutarde
- 10 fleurs de zalotti
- Cresson

Méthode de préparation

Coupez les tomates en petits cubes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Coupez le thon en 10 cubes égaux et disposez-les les uns à côté des autres. Faites griller le thon très brièvement à feu vif. Versez les tomates dans les verres et disposez les crackers de crevettes dessus. Disposez les cubes de thon sur les crackers de crevettes et terminez par la sauce aux algues et aux herbes vertes. Garnissez de baies de câpres, de caviar de moutarde, de fleurs de zalotti et, pour une touche de couleur, d'un brin de cresson vert.