Enrico Masia

Entrées froides aux produits de la mer

Sashimi de thon rouge à la poutargue et zestes d'orange

50 min	20 min	20 min	10 min	366
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Verser le sucre dans une casserole et le faire chauffer sur feu moyen.
2. Remuer la casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel marron doré.
3. Verser le vinaigre balsamique puis porter à ébullition sur feu vif.
4. Pour vérifier la consistance du balsamique, en mettre un peu sur une assiette et la faire tourner, il doit être sirupeux.
5. Débarrasser de la plaque et laisser refroidir.
6. Râper l'orange au dessus d'un bol.
7. Couper un citron en deux avec un couteau d'office, le presser avec un presse-agrumes. Verser le jus dans un saladier.
8. Assaisonner de sel et de poivre puis ajouter les zestes d'orange.
9. Verser l'huile tout en mélangeant avec un fouet.
10. Prélever quelques cuillères à soupe de marinade, les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les sashimi de thon

450 g **Thon**
80 g **Poutargue (Oeufs de mulet)**
200 g **Roquette**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 **Fleur de sel**

Ingrédient pour la marinade

2 **Citron(s)**
1 **Orange(s)**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la réduction de balsamique

500 ml **Vinaigre balsamique**
2 c. à soupe **Sucre**

réserver dans un bol pour le dressage.

11 Placer le thon sur la planche à découper, tailler des lamelles avec un couteau éminceur.

12 Plonger les lamelles de thon dans le saladier de marinade et laisser reposer pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation des accompagnements

1 A l'aide d'un couteau éminceur, couper le céleri branche en fin bâtonnets. Réserver dans un bol.

2 Ouvrir la cire qui entoure les oeufs de mulet puis les séparer en tirant délicatement. Sortir les oeufs avec précaution.

3 Avec une mandoline, couper la poutargue très finement. Réserver dans un bol en veillant à bien séparer les lamelles.

Étape 3

Dressage

1 Débarrasser les lamelles de thon sur une assiette pour les égoutter.

2 Disposer un peu de roquette dans une assiette de dressage, l'assaisonner avec la marinade réservée précédemment. Saler.

3 Déposer les lamelles de thon sur lit de roquette, assaisonner de fleur de sel.

4 Parsemer l'assiette de bâtonnets de céleri et verser un peu de marinade sur le tout.

5 Déposer délicatement quelques lamelles de poutargue sur l'assiette, décorer avec la réduction de balsamique. Servir aussitôt.

semoule