

*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 mullet)**  
200 g **Roquette**  
1 branche(s) **Céleri-Branché**  
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 mullet 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.