

Entrées froides aux produits de la mer

Feuilleté de poivrons confits au thon



1h 30 min 30 min 0 413

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Cuisson des poivrons

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Éplucher les poivrons à l'aide d'un économe.
- 3 Éplucher les gousses d'ail et réserver.
- 4 Enlever le cœur des poivrons à l'aide d'un couteau d'office puis les couper en quatre dans la longueur et retirer les parties de peau restantes.
- 5 Ôter les cloisons blanches des poivrons et retirer les pépins restants.
- 6 Émincer les gousses d'ail puis ciseler le thym et le laurier.
- 7 Verser la moitié de l'huile d'olive sur une plaque de four tapissée de papier siliconé puis l'étaler à l'aide d'un pinceau.
- 8 Saupoudrer le thym et le laurier sur toute la feuille puis répartir l'ail émincé.
- 9 Assaisonner de sel, de sucre et de poivre.
- 10 Disposer les poivrons bien à plat sur la feuille puis les assaisonner de sel, de sucre et de poivre.
- 11 Le sucre est un exhausteur de goût qui permet également de relever la couleur et de donner une note

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poivrons

2 **Poivron(s)**
10 cl **Huile d'olive**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Thym**
1 **Laurier**
1 **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

220 g **Thon à l'huile**
12 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Câpres**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Citron(s)**
8 g **Ciboulette**
4 g **Persil plat**
2 g **Coriandre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

de douceur aux poivrons.

- 12 Répartir le reste de l'huile d'olive sur les poivrons.
- 13 Recouvrir les poivrons d'une autre feuille de papier siliconé et enfourner pendant 30 min.
- 14 Sortir les poivrons du four et vérifier la cuisson en les soulevant délicatement pour vérifier leur texture.
- 15 Laisser refroidir tel quel.

Étape 2

Préparation de la garniture et cuisson du céleri

- 1 Placer un saladier au congélateur pour le montage de la crème fouettée.
- 2 Laver le céleri la tête en bas dans un saladier d'eau froide.
- 3 Débarrasser les branches sur une assiette tapissée de papier absorbant puis déposer une autre couche de papier sur les branches et appuyer pour retirer l'excédent d'eau.
- 4 Déposer les œufs dans une casserole d'eau froide puis porter à ébullition. Compter 6 min de cuisson à partir de l'ébullition.
- 5 Verser l'huile d'arachide dans une casserole et faire chauffer.
- 6 Effeuille le céleri et vérifier qu'il soit bien sec.
- 7 Baisser le feu de la casserole d'œufs dès que l'eau bout et laisser cuire 6 min.
- 8 Vérifier la température de l'huile en trempant une feuille de céleri puis faire frire les feuilles en les retournant à l'aide d'une fourchette pour une cuisson uniforme.
- 9 Déposer ensuite les branches sur du papier absorbant et les saupoudrer de sel. Réserver.
- 10 Préparer un saladier rempli d'eau froide puis y plonger les œufs à l'aide d'une cuillère à soupe pour stopper la cuisson.
- 11 Écaler les œufs c'est-à-dire enlever la coquille et réserver dans un bol.
- 12 Couper le citron en deux et récupérer le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 13 Sortir le saladier du congélateur puis verser la crème et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 14 Cette opération peut s'effectuer avec un batteur électrique pour gagner du temps.
- 15 Incorporer du sel, du poivre et le jus de citron avant que la crème ne soit trop épaisse.
- 16 Fouetter à nouveau jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse.
- 17 Réserver la chantilly au frais.
- 18 Équeuter le persil plat et la coriandre.
- 19 Ciseler finement le persil et la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol.
- 20 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur et réserver dans le bol avec les herbes.

Ingrédients pour la vinaigrette

5 cl **Huile d'olive**
2 cl **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le céleri frit

8 branche(s) **Céleri-Branche**
20 cl **Huile d'arachide**

- 21 Hacher finement les câpres à l'aide d'un couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 22 Émietter le thon dans un bol sans le réduire en purée.
- 23 Sortir la crème fouettée du réfrigérateur et lui redonner un coup de fouet.
- 24 Mettre le thon émietté dans un saladier puis verser les câpres, les herbes et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 25 Ajouter ensuite un peu de crème fouettée et mélanger le tout.

Étape 3

Dressage

- 1 Égoutter les poivrons sur une feuille de papier absorbant pour ôter l'excédent de matière grasse.
- 2 Couper les œufs durs en tranches à l'aide d'un couteau d'office et les dresser sur une assiette avec les poivrons égouttés.
- 3 Découper les poivrons à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4 Déposer l'emporte-pièce dans l'assiette et insérer un disque de poivron.
- 5 Déposer ensuite une couche du mélange de thon à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Presser sur la couche de thon à l'aide d'un poussoir pour avoir un rendu régulier.
- 7 Placer un autre disque de poivron puis une nouvelle couche de garniture au thon.
- 8 Presser à nouveau sur la garniture avec le poussoir.
- 9 Placer une tranche d'œuf dur puis presser dessus et insérer un dernier disque de poivron.
- 10 Verser le vinaigre balsamique dans un bol, saler et poivrer puis mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 11 Ajouter l'huile d'olive tout en mélangeant.
- 12 Garnir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec la crème fouettée.
- 13 Rabattre les bords de la poche sur la main pour une meilleure utilisation.
- 14 Verser de la vinaigrette autour de l'emporte-pièce à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 15 Ôter l'emporte-pièce puis déposer une noix de crème fouettée sur le feuilleté.
- 16 Déposer du céleri frit sur l'assiette.
- 17 Décorer avec des branches de ciboulette dans la chantilly et servir.