

Finger food

Rollitos de atun (roulés au piment et thon)



20 min 15 min 5 min 0 307

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les rollitos de atun

3 **Poivron(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
200 g **Thon au naturel**

Ingrédients pour la vinaigrette

10 cl **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Jus de citron**
5 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 c. à café **Piment de Cayenne**
2 c. à café **Sucre semoule**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des poivrons

- 1 Préchauffer le four en mode grill au maximum.
- 2 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé.
- 3 Retirer la tige des poivrons et les couper en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Poser les poivrons sur la plaque de four, la peau tournée vers le haut.
- 5 Enfourner pendant 10 minutes jusqu'à ce que la peau noircisse.
- 6 Les sortir du four et les enfermer dans un sac congélation pendant quelques minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Emulsionner l'huile d'olive, le vinaigre de vin et le jus de citron dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 2 Ajouter le sucre, le piment de Cayenne et du sel puis mélanger et réserver.

Étape 3

Préparation des rollitos de atun

- 1 Eplucher les gousses d'ail et retirer le germe. Les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Ecraser le thon dans un bol avec l'ail à l'aide d'une fourchette et bien mélanger.
- 3 Lorsque les poivrons ont refroidi, retirer leur peau à l'aide d'un couteau éminceur puis les tailler en lamelles grossières.
- 4 Garnir les lamelles de poivron de farce au thon et les rouler.
- 5 Faire tenir les rollitos à l'aide de pics en bois.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les rollitos de atun dans un plat de service et napper de vinaigrette.
- 2 Servir frais.