Tartare de thon et ajo blanco



Ingrédients (pour 4  personnes):

400 g de thon, gingembre frais, 2 cuil. à s. de sauce soja, jus d’un citron, 2 cuil. à s. d’huile de sésame grillé, fleur de sel et poivre de Timut (sinon à remplacer par un poivre du moulin), 4 brins de ciboulette et de coriandre, 2 ou 3 kumquats.

Ajo blanco: 125 g d’amandes émondées, 25 cl de lait, 25 cl de lait d’amande, 1 gousse d’ail, 2 cuil. à s. de vinaigre de Xérès, 75 g d'huile d'olive, 50 g de pain blanc (pain de mie sans les bordures)

Préparation:

Préparer l’ajo blanco:

Découper les bordures des tranches de pain de mie pour ne garder que la mie blanche et couper en morceaux. Peler la gousse d’ail.

Déposer les amandes, le pain, le lait, le lait d’amande, l'huile d'olive, la gousse d’ail et le Xérès dans le Thermomix ou Blender avec une pincée de sel.

Mixer finement en plusieurs fois, passer si nécessaire, la texture doit être lisse et fine. Goûter et rectifier l’assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais.

Tartare de thon:

Couper la tranche de thon en petits dés. Préparer l’assaisonnement: verser le soja, l’huile de sésame, le jus de citron dans un ramequin ; mélanger, ajouter un peu de gingembre.
Assaisonner le thon avec cette vinaigrette, ajouter la coriandre et la ciboulette ciselées, quelques fines lamelles de kumquats, sel et poivre, puis réserver 30 minutes au frais.

Déposer le tartare de thon dans un cercle au milieu des assiettes. Retirer les cercles puis verser l’ajo blanco bien frais autour du tartare.
Ajouter éventuellement quelques fleurs de ciboulette et une dernière lichette d’huile de sésame sur le tartare pour rehausser les saveurs.

**www.assiettesgourmandes.fr**