

BOUCHÉES DE TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE



Portions
6 à 8

Préparation
30 minutes

Particularités

Alerte à la bouchée parfaite!! J’adore l’idée de servir du tartare dans de belles feuilles de laitues craquantes: le résultat est super frais et coloré! Parfait pour accueillir les invités et lancer les festivités! Et que dire de la sauce crémeuse au gingembre mariné? Une révélation! Je vous le dis, vous devez essayer cette recette! 😊

INGRÉDIENTS

Sauce crémeuse au gingembre mariné

- 1/2 tasse (125 ml) de crème de soya de type Belsoy
- 1 c. à soupe (15 ml) de gingembre mariné haché très finement
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de riz
- 1 c. à thé (5 ml) d’huile de sésame grillé
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante sriracha
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

Sauce ponzu

- 1 c. à soupe (15 ml) de tamari
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d’érable
- Zeste de 1/2 lime bien lavée
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime
- 1 c. à thé (5 ml) d’huile de sésame grillé

Tartare de thon

- Environ 1 lb (500 g) de steak de thon qualité sushi, en petits dés
- 2 [concombres libanais Gen V](#), en brunoise
- 1/3 tasse (55 g) de graines de grenade + 1/4 tasse (45 g) pour servir
- 1 c. à soupe (15 ml) de graines de sésame grillées + 2 c. à soupe (30 ml) pour servir
- 2 oignons verts, hachés très finement
- 1/4 tasse (60 ml) de menthe fraîche hachée très finement
- Feuilles de [laitue Boston Gen V](#), pour garnir

PRÉPARATION

Sauce crémeuse au gingembre mariné

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce crémeuse. Réserver.

Sauce ponzu

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce ponzu. Réserver.

Tartare de thon

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du tartare. Ajouter la sauce ponzu à la dernière minute, et mélanger délicatement. Déposer le mélange dans un bol de présentation et servir sur un plateau avec la sauce crémeuse au gingembre mariné, les feuilles de laitue, les graines de grenade et les graines de sésame grillé.



Bon à Savoir

Le mélange de thon a tendance à relâcher du liquide une fois qu’il a été mélangé avec la sauce ponzu, alors mieux vaut l’égoutter légèrement avant de garnir les feuilles de laitue.