



Tataki de thon, condiment shiso, écume de wasabi

Ingrédients pour 10 couverts

Bouillon de Poule Naturel* CHEF®	75 cl	Blanc d'œuf	1 pièce
Thon	1 kg	Gomme xanthane	2 g
Algue kombu	1 feuille	Lait de soja	10 cl
Sauce soja	30 cl	Pâte de wasabi	40 g
Vinaigre de riz	50 cl	Pickles de légumes (carottes, betterave, daïkon, radis, gingembre...)	150 g
Bonite séchée	20 g	Pousses de salades	PM
Shiitake	100 g	Radis	PM
Gingembre	10 g	Pousses de shiso	PM
Citronnelle	10 g	Pétales de fleurs	PM
Prune umeboshi	40 g	Huile de sésame	PM
Purée de prune ume	70 g	Huile d'olive	PM
Sirop de shiso	50 g		
Huile de shiso pourpre	150 g		

Déroulé de la recette

- Suer à l'huile d'olive le gingembre, les shiitakes et la citronnelle. Mouiller avec le Bouillon de Poule Naturel CHEF®, porter à ébullition, ajouter l'algue kombu, la bonite séchée, et laisser infuser hors du feu à couvert 30 min. Filtrer le bouillon et réserver.
- Détailler le thon en morceaux de 100 g, les colorer à l'huile d'olive sur toute les faces puis les mettre à mariner dans un mélange de sauce soja et vinaigre de riz.
- Prélever 10 cl de bouillon, ajouter la purée de prune ume, les prunes umeboshi et le sirop de shiso.
- Mixer l'ensemble et refroidir. Ajouter l'huile de shiso, le blanc d'œuf, la gomme xanthane et mixer l'ensemble pour obtenir une émulsion de type mayonnaise puis réserver au frais.
- Ajouter le lait de soja au reste du bouillon et laisser réduire quelques minutes. Ajouter le wasabi, bien mélanger et réserver.
- Assaisonner les pousses de salades avec un peu d'huile de sésame, ajouter les pickles de légumes et quelques copeaux de radis crus.
- Disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Ajouter un trait de vinaigre de riz dans le bouillon au wasabi, l'émulsionner et déposer l'écume sur les assiettes, terminer avec le condiment au shiso, quelques pétales de fleurs et les pousses de shiso.