

ÉMINCÉ DE THON ROUGE SUR UNE FINE TARTELETTE FEUILLETÉE, CHUTNEY DE TOMATES ET RÉGLISSE (Recette d'Olivier ROELLINGER)

Ingrédients pour 4 personnes :

20 cl d'une bonne huile d'olive et 20 cl d'huile de pépins de raisin
70 g de gingembre frais
1 jus de citron jaune et 1 jus de citron vert (30 g chacun)
400 g de thon rouge en 4 pavés de 13 X 3 cm environ
300 g de pâte feuilletée
400 g de tomates variées, 15 tomates Roma, 1 pomme verte et 1 poire
2 feuilles de gélatine
100 g de piquillos ou d'un mélange de poivrons et piments (*rouges et verts*)
12,5 cl de vinaigre balsamique blanc, 125 g de sucre et 1 bâton de réglisse
QS de basilic
QS de poudre "Sérénissima" Roellinger
10 grains de poivre Malabar ou Karimunda ou Karimundi ou Kampot noir
QS de fleur de sel (*Guérande ou Salies de Béarn*)
Quelques feuilles de salade (*roquette, feuille de chêne*)

Attention, cette recette se prépare sur 3 jours !

L'avant-veille : préparer une marinade avec les huiles d'olive et de pépin de raisin, le gingembre et les jus de citrons. Laisser infuser pendant 24 heures au frais.

La veille : filtrer la marinade et y faire infuser les 4 pavés de thon rouge dans un récipient filmé pendant 24 heures au frais.

Le jour de la recette : inciser, ébouillanter et monder les tomates Roma. Tailler leur chair en lanières. Idem pour les piquillos. Les assaisonner légèrement et les sécher au four à 140° pendant 45 minutes. Réserver en attente.

Concasser 400 g de tomates variées avec la poire et la pomme. Cuire cette préparation à feu doux pendant 2 heures avec le vinaigre balsamique blanc, le sucre, le bâton de réglisse, les grains de poivre concassés, la poudre "Sérénissima" et le basilic. Mixer le tout (*retirer le bâton de réglisse*) et filtrer au chinois. Coller 250 g de la pulpe de tomates/poire/pomme avec la gélatine réhydratée. Bien mélanger et verser dans un siphon de 25 cl. Le secouer tête en bas, installer une cartouche de gaz et mettre ce "mousseux" au frais en attente

Passer le reste du concassé de tomates/poire/pomme à l'étamine pour ne recueillir que le jus. Le porter à ébullition et incorporer les lanières séchées de tomates et de piquillos. Faire cuire jusqu'à la consistance d'une marmelade mouillée. Réserver.

Ensuite, faire chauffer le four à 230°. Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm en un rectangle de 20 X 35 cm et la piquer sur toute sa surface. La cuire dans le four ramené à 220° pendant 10 minutes entre 2 plaques métalliques maintenues fermement. Retourner les plaques métalliques et continuer la cuisson des feuilletages pendant encore 10 minutes. Après refroidissement, détailler dans cette pâte feuilletée cuite six rectangles de 15 X 4 cm à l'aide d'un couteau scie.

Juste avant de servir, saisir les pavés de thon rouge sur les 4 faces puis les émincer en tranches de 1 cm environ. Recouvrir les feuilletés avec le concassé de tomates réchauffé et déposer les tranches de thon dessus. Accompagner d'un mousseux de chutney en verrine et de quelques feuilles de mesclun assaisonnées.

Vins blancs suggérés : Condrieu, Mauzac vert, Châteauneuf du Pape ou Irouléguay.