

POISSON À LA TAHITIENNE

Ingrédients

400 g thon cru (espadon-aurade)
2 citron vert
1/2 concombre
2 tomate
2 oignon nouveau
1 bouquet coriandre
5 cm gingembre frais
30 cl lait de coco
1 pincée piment d'Espelette
Sel et poivre

Déroulement

Coupez le poisson en cubes d'environ 1 cm et déposez-le dans un saladier. Pressez les deux citrons verts et ajoutez le jus dans le saladier.

Pelez le concombre, épépinez-le, ainsi que les tomates, puis coupez le tout en brunoise ¹. Ciselez finement les oignons nouveaux et leurs verts, ainsi que la coriandre (tiges et feuilles). Ajoutez le tout dans le saladier.

Epluchez le gingembre puis râpez-le avec une râpe fine (type microplane) directement dans le saladier. Ajoutez enfin le lait de coco et le piment d'Espelette.

Mélangez bien puis rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant de passer à table.

Vous pouvez servir ce plat soit sous forme de tartare de poisson soit accompagné de riz blanc

Verrines Rhubarbe et Fraise

Ingrédients

3 belles tiges de rhubarbe (300 g épluchées)
3 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de poudre de vanille (optionnel)
6 biscuits cuillère (ou 12 spéculoos, biscuits rose de Reims, meringue, petit beurre, crêpes dentelles ...)
250 g de fraises
3 feuilles de menthe
140 g de crème
1 cuillère à soupe de sucre glace

Déroulement

Épluchez la rhubarbe si nécessaire puis coupez-la en petits cubes.

Mettez les cubes dans la casserole avec les 3 cuillères à soupe de sucre et la vanille.

Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes à couvert et en mélangeant de temps à autres.

Une fois la rhubarbe réduite en compote, faites refroidir et réservez.

Découpez grossièrement vos biscuits cuillère et disposez-les au fond des verrines.

Réservez 3 belles fraises pour la décoration. Découpez le reste en brunoise. Ajoutez les feuilles de menthe finement ciselées.

Mélangez.

Quand la compote de rhubarbe est à température ambiante, répartissez-la dans les verrines.

Recouvrez de la brunoise de fraises.

Montez la crème en chantilly (ou seulement en crème fouettée selon la consistance que vous souhaitez). Ajoutez le sucre glace quand la crème commence à épaissir.

Déposez une belle quenelle de chantilly sur les fraises.

Coupez les 3 fraises mises de côté en deux et placez-les sur la chantilly.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à dégustation.