



Tartare de thon accompagné de mayonnaise au wasabi et de crème fraîche

Congélation choc professionnelle

Recette pour 10 personnes

Tartare de thon

800 g de filet de thon paré
50 g d'huile d'olive Extra Vergine
Fleur de sel
Poivre noir fraîchement moulu

Mayonnaise au wasabi

50 g de jaune d'œuf pasteurisé
15 g de vinaigre de vin blanc
7 g de moutarde douce
425 g d'huile de tournesol
Sel et poivre fraîchement moulu
8 g de pâte de wasabi
20 g de crème fraîche
1 g de safran en poudre

Préparation

Tartare de thon

- Découper le thon et le passer au surgélateur rapide

Préparation

Tartare de thon

- Découper le thon encore congelé en cubes de 0,5 x 0,5 cm
- Mariner les cubes de thon dans de l'huile d'olive et assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre

Mayonnaise au wasabi

- Fouetter le jaune d'œuf avec la moutarde
- Ajouter l'huile très lentement au mélange sans cesser de remuer
- Ajouter le vinaigre et le wasabi
- Saler et poivrer
- Colorer éventuellement avec un colorant alimentaire vert

Préparation avec les systèmes de cuisson suisses

Congélation choc professionnelle

- Étendre les cubes de thon sur un tapis en silicone et surgeler rapidement en vrac dans le FrigoJet prérefroidi
- Conditionner ensuite dans des sacs sous vide et sceller (pas sous vide)

Durée de conservation

Thon: 6 mois

Toutes les durées de conservation doivent être confirmées par des tests en laboratoire (contrôle autonome)

Remise en température

Décongeler pendant 10 minutes