Mmmmh!

Gravlax de thon à la betterave et à la coriandre

Ingrédients

- 300 g de filet de thon sans peau
- 4 c. à soupe d'aneth finement haché
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à café de poivre noir
- 50 g de gros sel
- 20 g de sucre roux
- 2 petites betteraves rouges crues

Crème mascarpone
- 150 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de raifort râpé finement
- 2 c. à soupe d'aneth finement haché
- 2 c. à soupe de cornichons aigres-doux coupés en petits dés
- sel, poivre

Blinis
- 100g de farine
- 1 oeuf
- 2 g de sel
- 100 ml d'eau
- 5 g de levure chimique
- Huile d'arachide (cuisson)

Décoration
- Poivre rose concassé
- Aneth

Personnes: 4

Temps de cuisson: 5 min.

Temps de préparation: 60 - 120 min.

Matériel spécifique

- Machine sous-vide
- Râpe 4 faces
- Mortier + pilon
- Robot pâtissier
- Crêpière

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Instructions

- Torréfiez les graines de coriandre et le poivre dans une petite poêle. Retirez du feu et laissez refroidir. Concassez les épices grillées dans un mortier et mélangez-les avec le gros sel, le sucre roux et l'aneth de façon bien homogène.

- Épluchez les betteraves et râpez-les finement, puis ajoutez au mélange gravlax.

- Détaillez les filets de thon, en longe de 5 cm X 5 cm X 20 cm

- Mettez les longes et le mélange gravlax en sous-vide et laissez reposer au frais au minimum 30 minutes et au maximum 2 heures.

Crème mascarpone

- Dans un bol, mélangez le mascarpone avec le raifort, les cornichons et l'aneth. Salez, poivrez et réservez.

Blinis

- Séparez le blanc et le jaune d'oeuf

- Mélangez au robot l'eau, le jaune d'oeuf, le sel, la farine et la levure chimique.

- Battez le blanc d'oeuf en neige avant de l'incorporer délicatement à la pâte.

- Cuisez dans une crêpière légèrement huilée des petites crêpes de +/- 8 cm de diamètre, retournez-les quand la surface sèche.

- Réservez

Dressage

- Déballez le filet de thon et rincez-le délicatement à l'eau froide avant de le couper.
- Pour le montage, placez la moitié des blinis sur les assiettes et recouvrez-les de sauce et de tranches de thon. Recouvrez avec un autre blini, recommencez.

- Décorez de poivre rose concassé et branches d'aneth.

- Servez bien frais.