

TONNO PORCINI E AGLIO

(Thon aux cèpes et à l'ail)

@chefzanoni_simone



2 personnes

Le vinaigre aux cèpes doit être préparé 24 à 48 heures avant

Ingrédients

- 200 g de thon rouge (ricordatevi... poco... ma buono!)
- 2 gousses d'ail coupées en lamelles les plus fines possible
- 5 cl d'huile d'olive
- 4 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180 °C pendant 40/50 minutes environ)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cl de vinaigre aux cèpes (pour réaliser un vinaigre aux cèpes, mettre 30 g de cèpes séchés dans 20 cl de vinaigre de cidre ou de vin et patienter 24 à 48 heures avant utilisation)
- 6 cl d'huile
- Deux tiges de cébette
- Les zestes d'un citron jaune bio ou non traité
- Du sel
- Du poivre
- Un bac d'eau glacée

Préparation

- 1 - Mettre à chauffer une poêle anti adhésive et ajouter simplement du sel et un peu de poivre dans la poêle.
- 2 - Placer le morceau de thon dans la poêle et le saisir quelques instants sur chaque face.
- 3 - Retirer le thon de la poêle et le plonger immédiatement quelques instants dans un bac rempli d'eau glacée pour stopper la cuisson.
- 4 - Débarrasser le thon sur un linge propre et le sécher. L'emballer dans ce linge et le réserver au réfrigérateur.
- 5 - Réaliser la vinaigrette en mixant au mixeur plongeant dans un récipient haut et étroit, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Réserver.
- 6 - Couper très finement des tranches d'ail à l'aide d'une mandoline puis les faire frire dans un bain d'huile d'olive chaude. Elles doivent légèrement colorer. Réserver les chips obtenues sur un papier absorbant.
- 7 - Écraser les gousses d'ail confit au four, ajouter la crème fraîche et mélanger pour obtenir une purée. Débarrasser dans une petite poche à douille sans douille et réserver (cette purée d'ail confit peut se conserver 3 à 4 jours au réfrigérateur).
- 8 - Couper de fines lamelles en biais dans le morceau de thon précédemment saisi à la poêle. Dresser harmonieusement ces fines lamelles sur un plat de présentation ou sur des assiettes.
- 9 - A l'aide d'un pinceau badigeonner généreusement les lamelles de thon de vinaigrette.
- 10 - Ajouter un petit point de purée d'ail sur chaque lamelle de thon.
- 11 - Saler légèrement les lamelles de thon.
- 12 - Émincer les tiges de cébette.
- 13 - Disposer un morceau de tige de cébette et une chips d'ail sur chaque lamelle de thon.
- 14 - Zester du citron jaune sur les lamelles de thon et terminer par un tour de moulin à poivre.