

# Tartare de thon, salade de betterave, oignons, pomme verte |

Recette pour 12 tapas



## Description

Recette de tartare classique, tout en couleur. Croquant et frais.

## Ingrédients

### Pour le tartare

- 360 Gr Thon jaune
- 1 Unité(s) Pomme verte
- 1 Unité(s) Lime
- 75 Gr Échalote française
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Tabasco
- 30 Gr Câpres
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 100 Gr Betteraves rouges
- 100 Gr Betteraves jaunes
- 100 Ml Vinaigre de riz
- 3 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Sucre
- 100 Ml Eau
  
- Sel et poivre

### Garniture

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 30 Gr Oignon frit
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

## Pour le tartare de thon

Ciselez l'échalote, ciselez la ciboulette, coupez la pomme en fine brunoise (citronnez légèrement), effeuillez la moitié de la coriandre et ciselez le reste, hachez les câpres, levez les zestes et pressez le jus des deux limes, coupez la baguette en croûtons, taillez les betteraves en fine julienne, écrasez l'ail et enfin taillez le thon en tartare.

Dans un saladier, déposez le thon, la ciboulette, la coriandre ciselée, les câpres, la pomme et les zestes de limes, réservez. L'assaisonnement se fera juste avant de servir.

Dans une casserole, mettez l'eau, le vinaigre de riz, la coriandre effeuillée, l'ail et le sucre, portez à ébullition. Partagez ce liquide dans deux bols différents. Dans le premier, plongez la betterave rouge, dans le deuxième plongez la jaune, filmez et laissez refroidir en température pièce. Une fois refroidies, égouttez et réservez.

Sur une plaque allant au four, étalez les croûtons de pain, salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive. Mettez au four 10 minutes à 400°C.

Assaisonnez le tartare avec le tabasco, du sel, le jus des limes et l'huile d'olive, goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Au moment de servir, mettez du tartare dans le fond de l'assiette, deux croûtons sur le dessus, ajoutez maintenant les betteraves par-dessus puis les croûtons, finissez avec un filet d'huile d'olive, dégustez.

**Bon appétit!**