

THON FUMÉ AU THÉ EARL GREY, BERGAMOTE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

Morgan Fady

- ▶ Des pavés de thon seront marinés au jus de bergamote (l'agrume frais et entier), huile, échalotes et oignons ciselés, ail et thym haché.
- ▶ Après marinade, nous fumerons les pavés de thon au thé Earl Grey
- ▶ Avec le zeste du fruit bergamote, nous réaliserons une gelée collée à l'agar-agar (référence au plat typique jelly)
- ▶ Pour apporter un coup de peps et de craquant nous grefferons au plat une technique purement britannique ; les pickles (à l'oignon rouge cette fois) et une tuile croustillante salée

Morgan Fady
Restaurant «La Récéré»
15 Herbaupaire
88490 LUSSE
Tél. : 03 29 51 67 32



[INGREDIENTS]



Pour les pavés de thon :

100 g de cœur de filet de thon
le jus d'une bergamote
5 cl d'huile
1 échalote ciselée
1/2 oignon ciselé
1 gousse d'ail hachée
2 branches de thym frais hachées

Pour la gelée de bergamote :

le zeste d'une bergamote
3 g d'agar-agar
10 cl
QS sel/poivre/sucre/huile

Pour les pickles d'oignons rouges :

2 oignons rouges
100 g de sucre
200 g de vinaigre
300 g d'eau
QS sel/poivre

