Gaspacho de concombre au thon

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de gingembre 450g

Bresc Purée de raifort 450g

Ingrédients

10

- 3 concombre
- 1 barquette de gingembre pour sushi
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 15 g de purée de raifort Bresc
- 2 dl de saké
- 500 g de thon
- 25 g de sauce de soja
- 3 tige d'oignon de printemps
- 10 g d'huile de sésame
- 125 g de crème fraîche
- 3 citron vert
- poivre et sel
- graines de sésame noires
- cresson
- chips de nori (algues)

Méthode de préparation

Éplucher le concombre et le réduire en purée avec le saké, le gingembre et le jus de gingembre pour sushi. Assaisonner avec du poivre et du sel, et avec le raifort. Réserver au réfrigérateur. Découper le thon en tartare. Émincer finement l'oignon de printemps et le mélanger avec la sauce de soja et l'huile de sésame dans le thon. Râper la peau du citron vert dans la crème fraîche. Dresser le tartare dans une assiette creuse et verser la soupe autour. Garnir de nuages de crème fraiche, de cresson et de graines de sésame.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000