

# CARPACCIO DE THON ROUGE ET FOIE GRAS LAQUE AUX EPICES, MAKI, POMME VERTE ET AGRUMES

RECETTE DE PASCAL NIBAUDEAU – CHEF DE CUISINES – CAP-FERRET

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de thon rouge  
120 g de foie gras frais  
2 feuilles d'algue nori  
100 g de sésame blanc torréfié  
10 g de sésame noir en grain

## INGREDIENTS POUR LA BRUNOISE

1 cébette (jeune oignon en tige verte)  
1/2 concombre  
20 g de gari (gingembre mariné)  
1 pomme Granny Smith  
1/4 botte de coriandre fraîche  
1/4 botte de mélisse fraîche  
1/2 gros pomelo rose  
1 orange

## INGREDIENTS POUR LE MAKI

100 g de riz rond à sushi  
100 cl d'eau  
1 pincée de sel  
10 g de sucre semoule  
5 cl de vinaigre de riz

## INGREDIENTS POUR LA SAUCE

100 g de miel  
20 cl de sauce soja  
1 anis étoilé (badiane)  
1/2 bâton de vanille



## DEVELOPPEMENT DE LA RECETTE :

Passer le thon rouge au grand froid afin de le découper aisément avant le dressage.

### Cuisson du riz et confection du maki :

Rincer le riz sous un filet d'eau jusqu'à ce que les grains soient bien blancs. Laisser égoutter pendant 30 minutes dans une passoire. Le placer dans une casserole, y ajouter l'eau et porter à ébullition. Baisser à frémissement et laisser cuire à couvert pendant 15 minutes. Laisser ensuite reposer sans découvrir pendant 10 minutes. Pendant la cuisson du riz, verser le vinaigre dans une petite casserole. Y déposer le sel, le sucre et bien mélanger avec un fouet. Laisser fondre puis refroidir à température ambiante. Déposer le riz dans un saladier, verser le vinaigre d'assaisonnement, remuer délicatement et laisser refroidir. Déposer ensuite le tout sur une feuille de nori préalablement posée sur un papier film étirable. Envelopper le tout en rouleau et réserver au frais.

### Préparation de la brunoise (légumes détaillés en dés de 2mm) :

Eplucher la pomme Granny, le concombre et retirer le cœur. Lever les suprêmes d'orange et pomelo rose. Ciseler finement la cébette, la coriandre et la mélisse. Tailler en brunoise la pomme, le concombre, les suprêmes, le gingembre mariné. Mélanger le tout et réserver au frais.

Découper le rouleau en 4 nori et le thon en 4 tranches fines. Tailler 4 morceaux de foie gras, les poêler et les paner avec les deux sésames. Déglacer avec les ingrédients de la sauce et réduire à consistance.

### Dressage en superposition :

Placer la fine tranche de thon au centre de l'assiette, puis le maki. Déposer sur ce dernier une cuillère à soupe de brunoise et terminer par la tranche de foie gras. Napper enfin le tout de sauce encore chaude et servir aussitôt accompagné d'un verre de Château Climens 2010.

Bon appétit !

*Château Climens*