TARTARE TOMATES POIVRONS

jaune d'œuf de caille parfait

RECETTE POUR 20 CUILLÈRES JAPONAISES

ÉLÉMENTS DE BASE

Tomate olivette	0.500 Kg
Poivron jaune	0.300 Kg
Oignon blanc	0.100 Kg
Basilic	½ Botte
Œuf de caille	20 pièces
Moutarde	0.010 kg
Huile d'olive	0.030 L
Vinaigre balsamique	0.010 L
Fleur de sel	PM
Poivre moulin	PM

PROGRESSION

1. Monder les tomates, éplucher les poivrons au couteau économe et peler l'oignon blanc.

2. Cuire les œufs de caille parfaits. Cuisson au four vapeur 20 mn à 64°C. Refroidir dans l'eau froide.

3. Épépiner tomates et poivrons, tailler en très fine brunoise très régulière. Ciseler très finement l'oignon blanc et le basilic.

4. Réaliser la sauce vinaigrette dans un cul de poule.

5. Réaliser le tartare en mélangeant tous les légumes, le basilic. Bien assaisonner.

6. Dressage. Répartir le tartare dans les cuillères japonaises et disposer par-dessus un jaune d'œuf de caille parfait. À l'envoi, poudrer d'un peu de fleur de sel et de poivre du moulin.

N. B.: À défaut de cuisson de l'œuf parfait, utiliser le jaune d'œuf cru.