

Tartare de thon rouge et poivrons jaunes au granité de pamplemousse rose

Pour 4 personnes :

200g de thon rouge frais
2 pamplemousses rose
1 poivron jaune.
Huile d'olive
Sel, poivre, vinaigre de xérès

Pour le granité : presser le jus d'un pamplemousse, réserver le deuxième agrume pour la garniture. Placer le jus au congélateur sur une assiette afin qu'il durcisse. Une fois congelé, l'écraser grossièrement à la fourchette et réserver.

Pour le poivron : le cuire 20 minutes au four dans un papier d'aluminium et une goutte d'huile d'olive. Laisser refroidir. Peler et épépiner. Le couper ensuite en petits cubes très fins, assaisonner d'huile d'olive et d'une tombée de vinaigre.

Pour le thon : Râper le zeste du pamplemousse et en prélever les suprêmes. Couper le thon en morceaux pas trop fins. Assaisonner d'huile d'olive, poivre, zeste de pamplemousse râpé. Avant de servir, saler et ajouter un peu de jus de pamplemousse.

Dressage : dans un petit emporte pièce rond, dresser le tartare au fond, une fine couche de poivron confit dessus et d'un peu de granité à la minute. Garnir de morceaux et de zestes de pamplemousse

Saison du Plat: Eté

Le Vin qui lui va: un Fendant, ou chasselas