

Tartare de tomate au yuzu et aux herbes fraîches



LÉONCE BLANC PURÉE DE YUZU



Biberon
500 g

Ingrédients

(pour 10 portions)

Tomates de plusieurs variétés, plusieurs couleurs (type green zebra)	1,5 kg
Échalotes	100 g
Oignon rouge	100 g
Moutarde	20 g
 Purée de yuzu Léonce Blanc	100 g
Huile d'olives vierge fruitée	100 g
Fleur de sel	10 g
Poivre du moulin	1 g
Basilic	20 g
Cerfeuil	20 g
Estragon	10 g
Persil plat	10 g
Petit piment vert doux	1
(ou 1 pincée de piment d'Espelette)	

PRÉPARATION :

Préparer un cul-de-poule avec de l'eau bien froide.
Monder une des variétés de tomates.
Dans une grande casserole, porter de l'eau à ébullition.
À l'aide d'un petit couteau pointu, enlever le pédoncule de la tomate.
À l'autre extrémité de la tomate, faire une croix à l'aide de la pointe du couteau sans entailler profondément.
Quand l'eau est à ébullition, ajouter les tomates par deux et les laisser 10 à 15 secondes dans l'eau bouillante.
Les sortir de suite et les poser dans l'eau froide.
Laisser refroidir 2 minutes et égoutter. Éplucher les tomates mondées.
Couper toutes les tomates en 2 (mondées et non mondées), retirer les pépins.
Couper les tomates en cubes de 5 mm. Réserver.
Détacher les feuilles des herbes fraîches et les hacher finement. Réserver.
Éplucher et hacher finement (ciseler) l'oignon rouge. Réserver.

PRÉPARATION DE LA SAUCE D'ASSAISONNEMENT :

Éplucher les échalotes, les hacher.
Épépiner le piment vert, le couper en petit morceaux.
Dans un pichet, ajouter les échalotes, le piment, la moutarde, le sel et poivre et la **purée de yuzu Léonce Blanc**.
À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le tout pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
Sans arrêter le mixer, ajouter lentement l'huile d'olive.
Mixer 3 minutes puis ajouter les herbes hachées et mixer 1 minute, que l'on voit encore les herbes. Goûter et ajuster l'assaisonnement si besoin.

Montage

Préparer des cercles en inox pour le montage. Dans un cul-de-poule, ajouter les tomates en cubes, l'oignon rouge ciselé. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère, en ajoutant progressivement la sauce d'assaisonnement (garder une partie de la sauce pour les décors). Mélanger délicatement. Goûter et ajouter de la sauce si besoin. Sur des assiettes froides, déposer les cercles en inox. Les garnir du tartare de tomate, presser légèrement dans les cercles avec le dos de la cuillère. Retirer les cercles. À l'aide de la cuillère, dresser un petit cordon de sauce autour des tartares. Décorer de quelques feuilles d'herbes. Servir de suite.

