



## TAPAS

### VENTRE DE THON MI CUIT HOUMMOS ET YAOURT A LA MENTHE TARTARE DE MANGUE A LA CORIANDRE, PIQUE DE GAMBAS



Pour 1 dizaine de mises en bouche

**Le hoummos** : 1 petite boîte de pois chiches, 1/2 yaourt brassé nature, 1/2 cc de purée d'ail, 1/2 jus de citron, 1cs de pâte de sésame, 1 cs d'huile d'olive, piment d'Espelette, sel, poivre.

Égoutter et peler les pois chiches, les mixer avec tous les éléments ci dessus, ajuster la consistance avec un peu d'eau si nécessaire, réserver au frais.

**Le thon** : une tranche épaisse de thon, sésame doré, huile d'olive, sel, poivre.

Tailler le thon en cubes de 2cm, les rôtir rapidement à l'huile d'olive, assaisonner. Répartir les graines de sésame doré sur une assiette, y poser les morceaux de thon, les maintenir avec une pique en bois.

**Finition** : le reste du yaourt, un peu de menthe, de jus de citron, d'huile d'olive et de caramel balsamique, cumin.

Mélanger le yaourt avec un peu d'huile d'olive, de citron, sel et poivre. Dans de petites cuillères chinoises déposer 1 cuillère de hoummos, creuser le milieu et le garnir d'un peu de yaourt. Ciseler quelques feuilles de menthe sur le dessus, poser le thon tiède et décorer avec une pointe de cumin et du caramel balsamique.

**Le tartare de mangue** :

1/2 mangue, 1/2 tomate, quelques brins de coriandre, citron vert, poivre de setchouan, sel, huile d'olive.

Tailler en très fine brunoise, la mangue et la tomate. Ciseler la coriandre.

Mélanger le tout. Ajouter un peu d'huile d'olive, de jus de citron, une pointe de piment. Assaisonner et réserver au frais.

Dégeler les gambas, décortiquer la queue en gardant le dernier anneau. Inciser le dos pour enlever le boyau. Assaisonner de sel poivre et cayenne. Passer sous le grill. Piquer sur une brochette de bois.

Servir le tartare dans de petits verres, poser dessus la brochette de gambas, décorer avec une rondelle de citron vert et une feuille de coriandre.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)