



Tartare de thon à la mangue en cornets croustillants

200g de filet de thon bien frais, 1 sachet de feuilles de bricks, un peu de beurre et d'huile d'olive, 60g de mangue en petits dés, 40g de cives chinoises émincées, 60g de bonne tomate pelée épépinée et coupée en dés, 60g de concombre en julienne, 2cs d'huile de truffe, poivre noir et graines de sésame noir.

Les cornets : Couper les feuilles en carrés de 8x8 cm, les badigeonner au pinceau d'un mélange d'huile d'olive et de beurre fondu, saupoudrer éventuellement de poivre mignonnette, les enrouler autour d'un cône métallique, les cuire au four à 200° jusqu'à coloration, en surveillant. Démouler aussitôt.

Le tartare : Couper le thon en petits dés, mélanger tous les ingrédients assaisonner avec le poivre noir.

Finition : Garnir les cônes avec le tartare, décorer avec des graines de sésame noir.

Astuce : Utiliser tout le sachet de feuilles de bricks, et conserver les cônes dans une boîte hermétique au frais.