



TORTILLAS AU THON MARINE GASPACHO DE CONCOMBRE AU LAIT DE COCO

Ingrédients : pour 4 Tortillas

4 tortillas moelleuses (marque Old el Paso)

1 pavé de thon surgelé – ou encore un carpaccio de thon tout préparé

Le jus de 2 citrons

de l'huile d'olive

un peu de feuilles de coriandre ciselée

6 carrés frais Gervais (ou équivalent en Saint-Moret)

1 bouquet de ciboulette

1 concombre, quelques feuilles de salade, quelques bâtonnets de poivrons jaunes et rouges

1 brique de 20 c de lait de coco

Sel, poivre, piment selon le goût

Sortir le pavé de thon surgelé et le laisser à température ambiante une vingtaine de minutes de manière à pouvoir le couper en très fines tranches (carpaccio). Étaler les tranches dans une assiette et recouvrir d'un mélange huile d'olive, jus de citron, sel et poivre. Parsemer de coriandre ciselée et filmer. Conserver au frais au minimum 10 mn.

Préparer une sauce épaisse en mélangeant les fromages frais avec 1 jus de citron et la ciboulette. Tartiner les tortillas de cette pâte, répartir les lamelles de carpaccio de thon, quelques feuilles de salade et les bâtonnets de poivrons, en faisant dépasser un peu de chaque côté. Rouler les tortillas serré et réserver au frais.

Dans un blender, mixer 1 concombre coupé en dés, lavé mais non pelé, avec le contenu de la brick de lait de coco. Saler, poivrer et ajouter un peu de pâte de piment selon le goût. Verser dans des verres de présentation et réserver au frais.

Au moment de servir, couper les tortillas en deux, les poser debout sur une assiette et intercaler les verres de gaspacho de concombre.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com

