

# Tartare de thon rouge aux différentes épices, sorbet de foie gras au basilic, crème de betteraves au Valençais et réduction de vinaigre balsamique

## Ingrédients pour 4 personnes

60 g de betteraves cuites + 200 g	5 g de piment de Cayenne
40 g de Valençais (fromage)	10 g de basilic frais
30 g d'oignon	30 g de foie gras
10 cl de jus de citron	140 g de crème fraîche
500 g de thon albacore	20 cl de vinaigre balsamique + 10 cl
30 g de 5 baies	12 spaghettis
30 g de gingembre frais	

## Réduction de vinaigre :

faire réduire à feu doux 20 cl de vinaigre balsamique jusqu'à une consistance sirupeuse.

## Crème de betterave au Valençais :

Faire suer les oignons coupés en brunoise ;

Dans un mixer mettre 60 g de betterave, les oignons et le fromage. Mixer. Aromatiser avec 10 cl de vinaigre.

Réserver.

## Sorbet foie gras-basilic :

Mélanger le foie gras, la crème et le basilic fraîchement ciselé.

Mettre dans une sorbetière ou monter au batteur.

Réserver au congélateur.

## Tartare de thon :

Après avoir taillé le thon en brunoise, séparer les morceaux dans trois cul de poules.

Dans le premier, ajouter 30 g de gingembre frais

Dans le second, le piment de Cayenne

Dans le troisième les baies rouges. Arroser de jus de citron chaque cul de poule.

Dans les 200 g de betterave restantes, découper 8 rondelles de 0,5 cm, puis à l'aide d'un emporte pièce, des ronds de 6 cm de diamètre.

Monter le tartare. Dans un cercle de la même dimension, commencer à mettre le thon au de Cayenne, une tranche de betterave, le tartare au gingembre, une tranche de betterave et terminer par le thon aux 5 baies.

Conserver au frais.

Faire cuire les spaghettis 8 minutes au four à 180 °

## Présentation de l'assiette :

Dans un coupelle mette la crème de betterave. Démouler le tartare. Disposer une quenelle de sorbet. Faire une décoration avec la réduction de vinaigre. Disposer sur le tartare 2 spaghettis.