

**ÉMINCÉ DE THON ROUGE SUR FINE TARTELETTE FEUILLETÉE,**  
**CHUTNEY DE TOMATES ET RÉGLISSE**  
**(Recette d'Olivier ROELLINGER)**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

400 g de thon rouge en 4 pavés de 13 X 3 cm environ  
300 g de pâte feuilletée  
20 cl d'huile d'olive  
20 cl d'huile de pépins de raisin  
70 g de gingembre frais  
1 jus de citron jaune et 1 jus de citron vert (30 g chacun)  
400 g de tomates variées et 15 tomates Roma  
1 pomme verte  
1 poire  
100 g de piquillos ou d'un mélange de poivrons et piment (*rouges et verts*)  
12,5 cl de vinaigre balsamique blanc  
125 de sucre  
1 bâton de réglisse  
QS de basilic  
QS de poudre "Sérénissima"  
10 grains de poivre  
QS de fleur de sel (*Guérande ou Salies de Béarn*)  
Quelques feuilles de salade (*roquette, feuille de chêne*)

L'avant-veille, préparer une marinade avec l'huile d'olive et de pépin de raisin, le gingembre et le jus de citron et la laisser infuser pendant 24 heures au frais.

La veille, filtrer la marinade et y faire mariner les 4 pavés de thon rouge pendant 24 heures au frais.

Le jour de la recette, inciser, ébouillanter et monder les tomates. Tailler leur chair en lanières, de même que les piquillos. Les assaisonner légèrement et les sécher au four à 140 ° pendant 45 minutes. Réserver.

Concasser les 400 g de tomates, la poire, la pomme et cuire à feu doux avec le vinaigre balsamique blanc, le sucre, le bâton de réglisse, les grains de poivre concassés, la poudre "Sérénissima" et le basilic pendant 2 heures. Puis mixer le tout et filtrer au chinois. Coller 400 g de la pulpe récupérée et la coller avec la gélatine. Verser dans un siphon, secouer tête en bas et mettre ce "mousseux" au frais.

Passer le reste du concasser de tomates à l'étamine pour ne recueillir que le jus. Le porter à ébullition et incorporer les lanières séchées de tomates et de piquillos. Faire cuire jusqu'à la consistance d'une marmelade mouillée. Réserver.

Le jour du service, faire chauffer le four à 230°. Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm en un rectangle de 20 X 35 cm et la piquer sur toute sa surface. La cuire entre 2 plaques métalliques maintenues fermement dans le four à 220° pendant 10 minutes. Retourner les plaques métalliques et prolonger la cuisson des feuilletages pendant encore 10 minutes. Après refroidissement détailler dans cette pâte feuilletée cuite six rectangles de 15 X 4 cm à l'aide d'un couteau scie.

Juste avant de servir, saisir les pavés de thon rouge sur les 4 faces puis les émincer en tranches de 1 cm environ. Recouvrir les feuilletés du concassé de tomates réchauffé et déposer les tranches de thon dessus. Accompagner d'un mousseux de chutney en verrine et de quelques feuilles de mesclun assaisonnées.

**Vin blanc suggéré : Condrieu, Mauzac vert, Châteauneuf du Pape ou Irouléguay.**