

Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)

Une belle assiette terre mer, où le thon cuit basse température est accompagné par une douce purée de petits pois, le tout relevé grâce aux betteraves parfumées aux framboises.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks de thon (d'environ 180 g par personne)

- une cuillerée à café d'huile d'olive
- une cuillerée à café de soja sucré
- sel et poivre

Pour les petits pois

- 250 g de petits pois écossés
- 200 g de bouillon de légume
- un oignon

- sel et poivre

Pour les betteraves

- 10 framboises
- deux petites betteraves crues

Pour la vinaigrette

- 50 g de sucre
- 2,5 cl de vinaigre de framboise
- huile d'olive
- sel et poivre
- quelques framboises supplémentaires coupées en petits morceaux que vous rajouterez à la vinaigrette

Pour la garniture

- deux petites sucrines (variété de petites salades bien croquantes)

Préparation

- Pelez les betteraves et mettez-les sous vide avec les framboises. Cuisez-les dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h 30.



Mettez-les betteraves sous vide avec les framboises

- A la fin de la cuisson coupez les betteraves en fines

tranches. Prélevez trois tranches que vous allez couper en tout petits dés. Salez et poivrez, réservez au frais.



A la fin de la cuisson
coupez les betteraves en
tranches

- Blanchissez les petits pois deux minutes dans un bain d'eau chaude frémissante. Puis égouttez-les et réservez quelques petits pois de côté pour le dressage.



Blanchissez les petits pois

- Épluchez l'oignon et faites-le revenir à petit feu avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien tendre; rajoutez les petits pois et le bouillon de légumes. Poursuivez la cuisson encore une quinzaine de minutes.



Rajoutez les petits pois et le bouillon de légumes

- En fin de cuisson égouttez les petits pois mais réservez le bouillon. Mixez les petits pois en rajoutant progressivement un peu de bouillon jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Salez et poivrez.



Mixez les petits pois

- Pour la vinaigrette: versez le sucre et le vinaigre dans une casserole et laissez réduire des 2/3.



Laissez réduire la gastrique

- Mélangez cette réduction avec l'huile d'olive (un tiers de réduction et 2/3 d'huile); ajoutez les dés de framboises que vous avez réservées. Réservez la vinaigrette à température ambiante en attendant de dresser.



Réalisez la vinaigrette

- Coupez les sucrones en fines lamelles.



Coupez les sucrones en fines lamelles.

- Pour le thon: badigeonnez les steaks de thon d'un peu d'huile d'olive et soja sucré, salez et poivrez.



Badigeonnez les steaks de thon d'un peu d'huile d'olive

- Mettez le thon sous vide et cuisez-le au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 10 minutes.



Mettez le thon sous vide

Dressage

- Coupez le thon en tranches un peu épaisses. Déposez un peu de purée de petits pois tiédie au milieu de l'assiette puis disposez les tranches de thon sur la purée ainsi que les tranches de betteraves. Arrosez le tout avec la vinaigrette framboise et ajoutez les petits pois entiers que vous avez réservés et la sucrine ciselée.



Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)