

cuisiner.



RECETTE

ŒUFS BIOS MIMOSAS TATAKI DE THON ET RADIS NOIR

Pour 4 personnes

10 œufs bios.
300 g de mayonnaise.
1 botte de ciboulette.
200 g de thon rouge
(ou albacore).
1 trait d'huile d'olive.
Sauce soja.
Huile de sésame.
1 radis noir.
Sel et piment d'Espelette.

1 La veille, saler et poivrer le morceau de thon. Le saisir sur chaque face quelques secondes à l'huile d'olive dans une poêle très chaude. Puis badigeonner au pinceau le morceau de thon avec la sauce soja. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

2 Cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 8 minutes, les refroidir en glace.

3 Écaler les œufs et les couper en deux.

4 Ôter les jaunes d'œufs et les mettre dans un saladier. Réserver au frigo les demi-blancs d'œufs cuits.

5 Mettre le double du poids des jaunes en mayonnaise. Ajouter la ciboulette ciselée, du sel et du piment d'Espelette. Fouetter énergiquement et mettre la préparation en poche à douille.

6 Laver et éplucher le radis noir, le couper en rondelles puis le tailler en julienne. Assaisonner la julienne de radis noir avec une cuiller à soupe de sauce soja et une cuiller à soupe d'huile de sésame.

7 Dresser sur une assiette en remplissant les demi-blancs d'œufs avec le mimosa. Déposer sur chaque œuf une fine lamelle de tataki de thon et finir par la julienne de radis noir.

Bon appétit.

La Brasserie Bleue

91, rue Winston Churchill

02 97 46 40 39



BRUNO MANUSSET

LA BRASSERIE BLEUE

Le restaurant La Brasserie Bleue a été complètement refait il y a un an.

Sa grande salle a été réaménagée dans un style contemporain qui marie élégance et originalité.

Les clients ont vue sur la cuisine où s'active la brigade que dirige le chef Bruno Manusset. Depuis trois ans, ce chef expérimenté, qui a fait ses classes dans des établissements parisiens prestigieux, a la main sur une cuisine qu'il qualifie de « brasserie chic, qui apporte de la modernité dans les recettes, tout comme dans le dressage des plats ».