



Caviar de pruneaux au thon fumé et basilic thaï



les
Chefs
de Pierre
Jean!

Pour 35 verrines

Ingrédients:

- 700 g de pruneaux d'Agen dénoyautés Maître Prunille
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 branches de thym frais
- 2 oignons blancs
- 250 g de thon fumé
- 20 g de beurre doux
- 20 cl de vin de Banyuls
- 30 g de noix de cajou
- 2 g de piment d'Espelette
- ½ Barquette de shiso vert ou affila cress
- Fleur de sel /poivre 5 baies
- 2 cl de vinaigre de xérès
- ½ botte de basilic thaï

Matériel Nécessaire :

- 1 casserole à fond épais diam . 28cm
- 1 presse-purée manuel (pas de moulin)
- 35 Pics Bambou

Préparation:

- Hacher les pruneaux d'Agen Maître Prunille en petits morceaux, laver et éplucher les oignons blancs, les ciseler finement. Dans une casserole, verser l'huile d'olive et le beurre doux et laisser chauffer les matières grasses durant environ 2 min, puis ajouter les oignons blancs dans la casserole et laisser suer pendant 2 min. Ajouter les pruneaux hachés et bien mélanger avec les oignons, ajouter le thym frais. Laisser cuire pendant 5 min à feu vif puis verser le vin de Banyuls et laisser mijoter à feu très doux pendant 40 min. Remuer le caviar régulièrement toutes les 5 min pour éviter que celui-ci accroche à la casserole.
- Pendant ce temps détailler des cubes de thon fumé de 2cm/2cm de côté, ciseler finement le basilic thaï, puis concasser les noix de cajou en petits morceaux.
- Une fois le caviar de pruneaux bien compté, pressez-le énergiquement à l'aide d'un presse-purée manuel jusqu'à obtention d'un mélange fin et le plus lisse possible.
- Vérifier et rectifier l'assaisonnement, ajouter le vinaigre de xérès, les noix de cajou et le basilic thaï.
- Dans une verrine déposer le caviar de pruneaux jusqu'aux 2/3 de la verrine, ajouter un ou deux morceaux de thon fumé sur une brochette, décorer d'une pousse d'affila cress.

