

Tartare de bonite et bananes au boudin noir

Temps de préparation

25 minutes

Temps de cuisson

15 minutes

Nombre de couverts

2



Nicolas Bonnot

Karibea Hôtel



Liste des ingrédients

- 2 bananes de Guadeloupe
- 150 g de poisson
- ½ oignon
- 1 banane plantain
- 2 piments végétariens
- 1 feuille de gros thym
- 10 g de cive
- 2 cl de vinaigre local
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 mini boudins noirs antillais
- Quelques herbes (facultatif)

Recette

Découpez finement des tranches dans la banane plantain et faites-les frire dans l'huile afin d'obtenir des chips. Réservez. Taillez un ½ oignon.

Découpez les piments végétariens en brunoise (petits dés).

Épluchez et détaillez la banane dessert en petits dés.

Ciselez la cive et le gros thym.

Coupez le poisson en tartare, assaisonnez de sel et poivre.

Versez ces ingrédients dans un cul-de-poule.

Mélangez le tout, ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre et déposez la garniture sur la peau de la banane.

Coupez les boudins dans le sens de la longueur et récupérez la chair.

Faites chauffer 5 minutes à la poêle et réservez au chaud.

Dressez dans un plat à tarte, déposez la banane, ajoutez 1 quenelle de boudin noir, les chips de banane plantain et quelques herbes en décoration

Votre plat est prêt

Bon appétit