

# Courgettes confites à la menthe, cubes de thon gravelax et pointe de wasabi

## Ingredients pour 4 personnes :

1 courgette

2 branches de Menthe

280 gr de Thon couper ensuite en 12 cubes 3x3

200 gr de gros sel, 200 gr de sucre en poudre, aneth

Crème siphon au wasabi

50 gr de Mache

Sésame, Vinaigrette

Couper la courgette en 8 rondelle de 3 cm.

Cuire à l'huile d'olive les rondelles ( 8) de courgette al dente avec les feuille de menthe.

Mariné le thon dans le sucre et le sel pendant 6h. Dessaler ensuite sous l'eau froide pendant 5 minute .

Préparer le siphon avec ¼ de litre de crème liquide et une pointe de wasabi et une pincée de sel.

Mettre au siphon avec deux cartouches de gaz et mettre au frais.

## Présentation

Sur deux rondelles de courgettes confites à la menthe, poser 1 cubes de thon mariné gravelax,

Disposer de chaque côté de l'assiette. Au milieu, poser un cube seul recouvert de mache.

Ajouter une pointe de crème chantilly wasabi au siphon et une pincée de sésame

Disposer dans l'assiette la mache assaisonnée.

Terminer par un caramel balsamique

