

Mafaldine et steak de thon tartare avec sauce chipotle

durée totale **16 min.** 6 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le tartare :

- 500 g** de thon frais, coupé en dés d'environ 5 x 5 mm
- 100 g** d'échalotes, finement hachées
- 25 g** de coriandre, finement hachée
- 150 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- 40 g** d'huile d'olive extra vierge

Pour la sauce :

- 300 g** de chipotle en adobo (en conserve)
- 550 g** de tomates pelées
- 100 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 10 g** d'ail
- 100 ml** de jus de citron vert
- 10 g** de graines de cumin
- 10 g** d'origan séché

Pour les pâtes :

- 900 g** de mafaldine

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le thon, les échalotes et la coriandre avec la sauce Ponzu Kikkoman au citron et l'huile d'olive. Réserver le tartare dans un endroit frais jusqu'au moment de servir.

Étape 2

Pour la sauce, mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse. Verser la sauce dans une casserole et porter à ébullition.

Étape 3

Faire cuire les pâtes pendant environ 8 minutes, puis les ajouter à la sauce. Remuer et laisser mijoter dans la sauce pendant environ 30 secondes.

Étape 4

Servir les pâtes dans des assiettes et les garnir du tartare de thon préparé.