



# CREAMY WASABI TUNA TARTAR WITH SAKE AND GREEN TEA TERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance crémeuse
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

- |               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| <b>150 g</b>  | QimiQ Base crème                 |
| <b>20 ml</b>  | Huile de sésame                  |
| <b>10 g</b>   | Pâte de wasabi                   |
| <b>60 ml</b>  | Sake vin                         |
| <b>20 ml</b>  | Jus d'un citron                  |
|               | Sel et poivre                    |
| <b>1000 g</b> | Thon, frais, coupé en petits dés |
| <b>10 g</b>   | Ciboulette, finement hachées     |
|               |                                  |
| <b>500 g</b>  | QimiQ Base crème                 |
| <b>100 g</b>  | Fromage frais                    |
| <b>15 g</b>   | Thé vert en poudre               |
| <b>50 ml</b>  | Sake vin                         |
| <b>50 g</b>   | Miel                             |
| <b>20 g</b>   | Tahini [Pâte de sésame]          |
| <b>20 ml</b>  | Jus d'un citron                  |
| <b>30 g</b>   | , haché                          |
|               | Sel                              |

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language