



BUCATINI TONNATO AVEC KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g

Par Jean-François Piège



Préparation: 10 minutes



Cuisson: 7 minutes

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

Pour la sauce

280 ml d'huile d'olive
120 ml de vinaigre balsamique
400 g de Kiri® Tartine & Cuisine
460 g de thon en boîte
2 cuillères à soupe d'eau
jus de citron

Pour les pâtes

240 g de sauce tonnato au kiri
240 g de bucatini
sel
20 tomates cerises de différentes couleurs
d'huile d'olive
Quelques morceaux de thon en boîte
6 brins de ciboulette fraîche

PROGRESSION DE LA RECETTE

Pour la sauce

1. Réunir l'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc, le Kiri® Tartine & Cuisine, le thon en boîte, le jus de citron jaune et 2 cuillères à soupe d'eau ensemble dans la cuve d'un blender.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une préparation lisse et onctueuse (de la texture d'une mayonnaise).
3. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Pour les pâtes

1. Cuisson des bucatini : cuire les bucatini entières dans un gros volume d'eau salée pendant 7 minutes, vérifier la cuisson puis les écouter. Les rincer à l'eau froide sans totalement les refroidir.
2. Dressage : dans le fond d'une assiette creuse, étaler 2 cuillères à soupe de sauce tonnato, parsemer sur la sauce les tomates cerises coupées en deux.
3. Dans un cul de poule, assaisonner les bucatini bien égouttées de la sauce tonnato puis les enrober.
4. Dresser les bucatini dans l'assiette creuse sur les tomates.
5. Ajouter un filet d'huile d'olive et quelques miettes de thon et ciboulette ciselée.

Astuce du chef

1. Le Kiri® apportera une belle tenue et une consistance parfaite aux buccatini avec la sauce tonnato revisitée, qui est fraîche, légère et qui ne tranche pas. Rapidité d'exécution et conservation plus longue qu'une préparation à base de crème fraîche.

