

## Encornets de thon parfumés au wasabi d'après Philippe Conticini

Préparation + cuisson 25 mn

### Les ingrédients pour 4 personnes :

4 encornets de 10 cm de long (j'en ai utilisé plus voir conseil plus bas)  
2 c à s d'huile d'olive  
20 cl de vin blanc (j'en ai mis moins )  
1 c à s de jus de citron  
2 pincée d'épices à paella ( du monsieur qui se décarcasse pour nous )  
6 g de wasabi en tube ( 6 petites billes )  
1 branche de romarin

### Pour le tartare :

125 g de thon au naturel égoutté et émietté  
7,5 g de noisettes concassées grossièrement  
12,5 g d'oignon rouge ciselé fin  
10 g de cornichons émincés fins  
10 g de câpres concassées  
10 g de moutarde forte  
2 cl d'huile d'olive  
30 g de ketchup  
2 branches d'aneth ciselées  
1 c à s de vinaigre balsamique  
Sel et poivre

Préparer le tartare en mélangeant tous les ingrédients. Assaisonner. Précuire les encornets dans de l'huile d'olive pendant 3 mn environ en les colorant sur toutes les faces. Les égoutter et les farcir aux 2/3 de tartare à l'aide d'une cuillère. Fermer les encornets avec une pique en bois.

Remettre les encornets farcis 2 mn sur le feu avec la branche de romarin, déglacer avec le vin blanc et ajouter la dernière cuillère d'huile d'olive, le jus de citron et les épices à paella. Ajouter le wasabi, bien racler les sucs de cuisson et arroser constamment les encornets de ce jus, pour bien les nourrir de parfums " wasabials " dicit Philippe Conticini et leur donner une coloration blonde.

Dresser alors les encornets dans une assiette avec un brin de romarin frit et salé.

**Conseil** : suivant la taille des encornets je vous conseille de d'abord préparer le tartare et en fonction du volume de farce vous pourrez vous faire une idée du nombre d'encornets à précuire.