

# Barquette de Concombre Thon et Pistaches

 Cooking By Cath

La rémoulade est une sauce issue de la gastronomie française, souvent confondue avec la mayonnaise. Son principe est le même : il s'agit d'une émulsion d'huile à partir d'un jaune d'œuf mais la rémoulade contient de la moutarde, à l'inverse de la mayonnaise qui dans sa version authentique, n'en contient pas (même s'il est devenu fréquent voire systématique d'en ajouter pour rehausser le goût, la transformant ainsi en rémoulade)

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



  
Préparation  
15 min

  
Durée totale  
15 min

 **Catégorie :** ENTREE FROIDE  **Cuisine :** Hypocalorique

 **Nombre :** 4 personnes

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [MINI BOL](#) (Voir mon article sur le [mini bol](#) et sa vidéo de démo [ICI](#))

- [ENTONNOIR](#) (L'[entonnoir Hausprofi](#), compatible avec le Companion, a un col suffisamment long pour atteindre le mini bol - Voir la démo [ICI](#))

## INGREDIENTS

### Ingrédients pour la sauce rémoulade :

- 200 ml huile neutre (tournesol ou colza)
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café moutarde (ou plus, en fonction des goûts)
- 1 Tbsp vinaigre (ou 15ml jus de citron)
- Sel & Poivre

### Ingrédients pour les Barquettes :

- 1 concombre
- 30 pistaches (non salées)
- 1 boîte thon au naturel (poids net égoutté 140 g)
- 2 c. à soupe sauce rémoulade
- 4 c. à soupe [fromage blanc](#) ([fromage blanc au Companion](#))
- Sel & Poivre

## PRÉPARATION

### Étape 1

1. Égoutter le thon et réserver le jus.
2. Laver le concombre et couper les extrémités.
3. Détailler le concombre en tronçon de 5 cm environ
4. Couper chaque tronçon en deux sur la longueur.
5. Creuser le centre afin d'enlever les pépins et de former des barquettes.
6. Saler l'intérieur de celles-ci puis les retourner sur un papier absorbant afin de les faire dégorger pendant 10 à 15 minutes.
7. Décortiquer les pistaches.

### Étape 2

1. Installer le [mini bol](#) ainsi que son couteau dans la cuve du Companion.
2. Réserver quelques pistaches pour la déco et ajouter le reste dans le [mini bol](#).

3. Fermer les couvercles du **mini bol** et du Companion et lancer le robot : vitesse 12 - 20 secondes afin de hacher grossièrement les pistaches

### Étape 3 – Réalisation de la sauce rémoulade

1. Vider les pistaches et réserver.
2. Repositionner le **mini bol** et son couteau dans la cuve du Companion (Il n'est pas nécessaire de les nettoyer).
3. Diluer soigneusement le sel dans le vinaigre ( ou le jus de citron).
4. Verser ce mélange dans le **mini bol** du Companion.
5. Ajouter le jaune d'œuf et la moutarde.
6. Fermer le couvercle du **mini bol** ainsi que celui du Companion et ôter le **bouchon**.
7. Sans saisir de durée, lancer le robot à la vitesse 6.
8. Lorsque l'écran affiche 30 secondes, augmenter la vitesse à 7
9. Lorsque l'écran affiche 1 minute, augmenter la vitesse à 8
10. Installer l'entonnoir
11. Lorsque l'écran affiche une minute 30, ajouter quelques gouttes d'huile (pas plus et très doucement) par l'entonnoir.
12. Lorsque l'écran affiche 2 minutes, continuer à ajouter l'huile très lentement et par petite quantité (avec des pauses de quelques secondes entre chaque filet d'huile)
13. Lorsque l'écran affiche 2 minutes 30, augmenter la vitesse à 9 et poursuivre l'ajout de l'huile toujours très lentement.
14. Lorsque l'écran affiche 3 minutes augmenter la vitesse à 10  
Puis à 3 minutes 30 à 11 et enfin à la vitesse 12 au bout de 4 minutes.
15. Stopper le robot dès que la sauce rémoulade a la consistance voulue.

### Étape 4

1. Vider la rémoulade et réserver.
2. Réinstaller le **mini bol** et son couteau dans la cuve (Il n'est pas nécessaire de les nettoyer)
3. Ajouter 100 ml du jus de la boîte de thon, 4 bonnes cuillères à soupe de **fromage blanc**, 2 belles cuillères à soupe de sauce rémoulade, saler et poivrer
4. Fermer les couvercles et lancer le robot : vitesse 7 - 10 secondes

### Étape 5

1. Ajouter le thon émietté.
2. Fermer les couvercles et lancer le robot : vitesse 6 - 30 secondes

### Étape 6

1. Ajouter les pistaches à la préparation et mélanger à la spatule.

### Étape 7

1. Eponger les concombres à l'aide d'un papier absorbant afin d'ôter l'excédent d'eau.
2. Répartir la préparation dans les barquettes de concombre.
3. Décorer avec les pistaches réservées à cet effet.
4. Réserver au frigo afin de servir très frais.



*Conservation du restant de sauce rémoulade :*

*Filmer au contact le reste de la rémoulade afin de limiter l'oxydation des lipides au contact de l'air (formation d'une pellicule jaunâtre en surface).*

*Contrairement aux idées reçues stipulant de consommer la rémoulade (ou une mayonnaise) dans les 48 heures au prétexte qu'elle contient des œufs crus, la conservation est possible jusqu'à 5 à 7 jours maximum, au frigo à une température inférieure à 4°C.*

*Le délai de 48 heures fait partie des règles d'hygiène imposées aux restaurateurs et traiteurs mais l'ajout d'un acide dans ces sauces (vinaigre ou citron), permet d'augmenter leur durée de conservation sans aucun risque pour la santé. Une rémoulade ou une mayonnaise maison peuvent donc sans aucun danger être consommées au delà de 48 heures. Attention néanmoins si vous sortez à plusieurs reprises la sauce pour ensuite la remettre au frigo, la rupture de la chaîne du froid diminue la durée de conservation. Veiller donc à ne sortir que la juste quantité nécessaire et remettre le reste de suite au frigo, toujours en filmant au contact.*

\*\*\*\*\*

**Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)**