

TARTE AU MAQUEREAU, SAUCE TAMARIN

5

- 4 filets de maquereau
 - 150 g de pâte feuilletée
 - 4 gros oignons émincés
 - 50 g de beurre
 - 1 gousse d'ail hachée
 - 1/2 cuiller à café de gingembre frais haché
 - 1 cuiller à café de masala
 - 1 feuille de laurier
- Pour la sauce
- 30 cl de pulpe de tamarin
 - 50 g de sucre
 - 1 gousse d'ail
 - 1 bâton de citronnelle
 - 1 bâton de cannelle
 - 20 cl de fumet

Faire confire les oignons dans une poêle avec le beurre, l'ail, le gingembre, le masala et un peu d'eau si nécessaire.

Confectionner 4 cercles de pâte feuilletée, napper d'une couche d'oignons confits puis déposer les filets de maquereau taillés en forme de losange et faire cuire 15 minutes à 160°.

Dans une casserole, faire caraméliser le sucre, déglacer avec le tamarin, ajouter les épices et le fumet et laisser réduire.

Servir les tartes nappées de sauce tamarin.