

Mille-feuilles de thon au chèvre et à l'huile de noix.

- Pour 4 personnes
- Préparation : 15 min
- Réfrigération : 1 H

Le bon accord vin :Un gamay de Touraine. Rouge Vallée de la Loire

Ingrédients

600 g de thon rouge en filet
1 sainte-maure de Touraine frais
3 cuil. à soupe d'huile de noix
3 cuil. à soupe d'huile de noisette
3 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
3 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
fleur de sel
poivre

Demandez au poissonnier de couper le morceau de thon en petites tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Disposez-les dans un grand plat.

Dans un bol, mélangez les huiles et les vinaigres. Versez le mélange sur les tranches de thon et laissez-les mariner 10 min au réfrigérateur.

Pendant ce temps, détaillez le chèvre en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Egouttez les tranches de thon, disposez-les dans 4 assiettes de service, posez dessus une rondelle de chèvre, poivrez.

Montez ainsi les mille-feuilles jusqu'à épuisement des ingrédients.

Décorez de fleur de sel et servez aussitôt. Accompagnez éventuellement d'une salade verte et de pain grillé.

Vous pouvez intercaler thon frais et thon fumé dans cette recette.