

LA MARINADE DE THON ROUGE AUX POIREAUX CRUS, MENTHE ET WASABI

par Denis Martin,
Restaurant « Denis Martin »
Le Château, 1800 Vevey

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS:

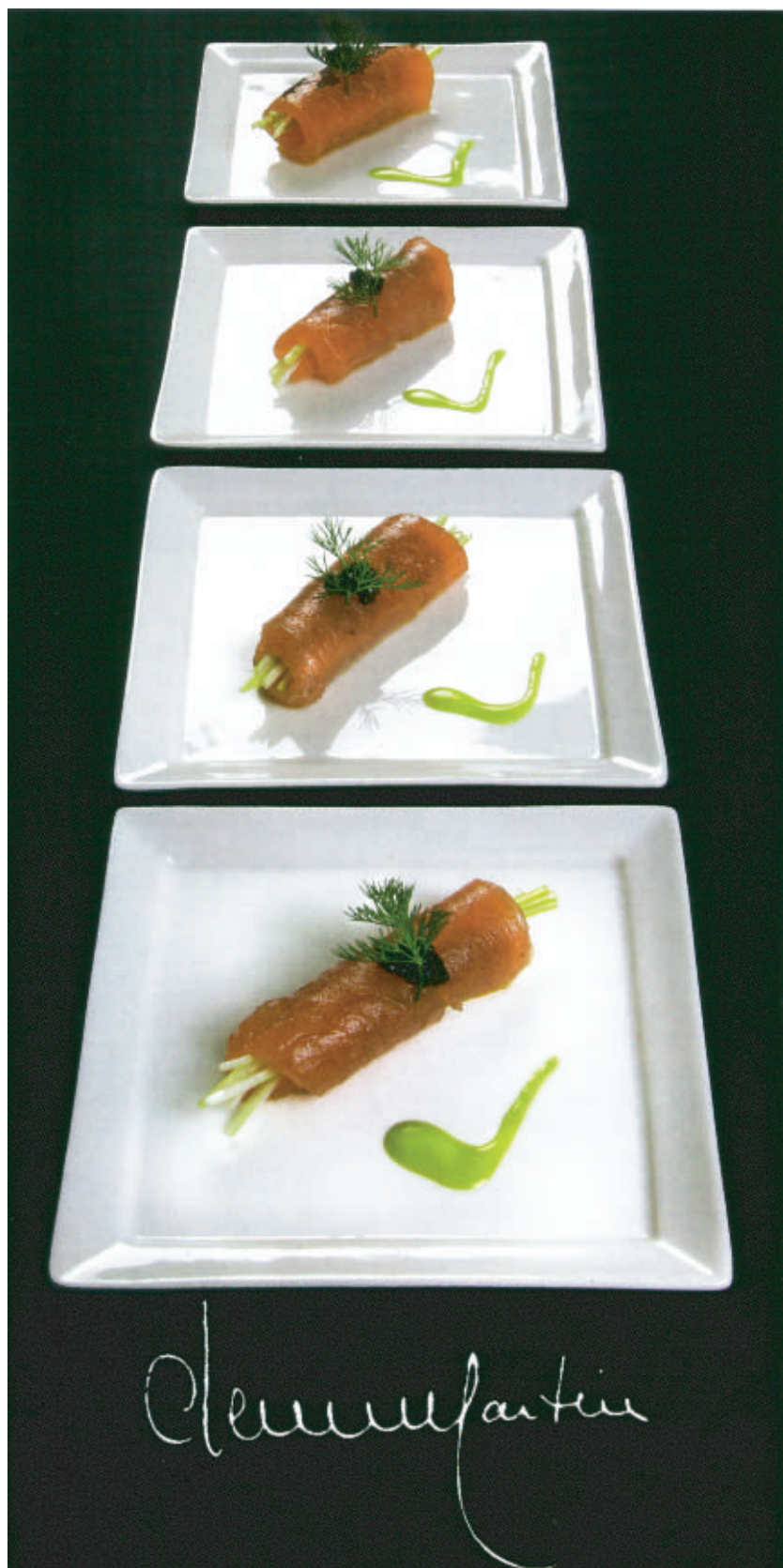
- 400 g de thon frais
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 30 g de poireaux (blancs)
- 12 feuilles de menthe
- sel maldone
- poivre moulu
- Wasabi (raifort japonais)

PRÉPARATION ET DÉROULÉ:

- Couper le thon en fines tranches (3 tranches par personne)
- Saler avec le sel anglais maldone ou de la fleur de sel
- Ajouter le poivre blanc moulu et, sur la largeur, 1 feuille de menthe par tranche de thon, dessus le poireau coupé en julienne
- Rouler le thon afin d'obtenir un rouleau bien serré
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner les rouleaux du mélange huile de sésame et vinaigre.
- Facultatif: servir à part le Wasabi (raifort japonais).

QUEL VIN ?

Vin ou alcool d'accompagnement: eau-de-vie Bleue des Glaciers (Abricool) ou Pinot blanc barrique (P.-A. Meylan, Ollon VD).



Photos exclusives: © Studio Ed. Curchod, Vevey