

N°31



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

POISSON

## Terrine de thon aux tomates confites



**NICOLAS**

Préparation : 30 min - Cuisson : 45 min - 2 jours de repos

### **Pour 6/8 personnes**

**2 filets de thon de la longueur de la terrine (600 g) | 15 tomates bien charnues | fleur de sel | 10 cl d'huile d'olive | thym | romarin  
2 gousses d'ail | coriandre fraîche | poivre du Sichuan**

**Lavez** les tomates, coupez-les en deux dans le sens de l'épaisseur. À l'aide d'une cuillère, ôtez les pépins puis retournez les tomates sur du papier absorbant et laissez-les s'égoutter durant 10 minutes.

**Posez-les** sur la plaque du four, parsemez de fleur de sel, de thym et de romarin. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez d'ail finement haché. Faites-les cuire au four, thermostat 4 à 5, pendant 45 minutes.

**Lavez et essuyez** les filets de thon. Posez-les sur une planche à découper et coupez-les sur toute la longueur, en lanières de 3 cm de largeur ; poivrez-les. Versez un peu d'huile dans une grande poêle, faites-y revenir les filets pendant 8 minutes sur toutes les faces. Le thon doit être à peine cuit à l'intérieur. Dans le fond de la terrine, disposez une couche de lanières de thon, les unes à côté des autres, puis une couche de tomates confites recouvertes de feuilles de coriandre fraîche, une autre couche de filets de thon, et ainsi de suite.

**Tassez** un peu la terrine avec le plat de la main. Arrosez d'huile d'olive et posez une branche de romarin. Mettez 48 heures au frais avant de déguster.

- Nez : de groseilles, d'épices, de romarin.
- Bouche : plein, ample, typé, nerveux.



### **le conseil de votre caviste :**

Carte Noire Les Maîtres  
Vignerons de Saint-Tropez 2006  
Côtes de Provence

### **Et aussi :**

Château Romassan  
Cuvée Marine,  
Domaines Ott 2006 Bandol