



## TOURNEDOS CROUSTILLANTS DE THON ROUGE



### **Pour 6 personnes :**

900 g de filet de thon rouge

6 feuilles de pâte à filo

Huile d'olive

Fleur de sel

Les feuilles de 4 branches de céleri (ou une botte de livèche)

25 cl d'eau

40 g de beurre

1 pincée de lécithine de soja (magasin bio ou rayon bio des supermarchés)

Sel

Piment d'Espelette

Dans les morceaux de filets de thon, détailler 6 cylindres de 15 cm de longueur et de 3 cm de diamètre. Les rouler un à un dans chaque feuille de pâte à filo pliée en 2 et parer les extrémités pour qu'elles soient bien nettes.

Jus de céleri :

Émincer finement les feuilles, les mettre dans une petite casserole avec l'eau, le beurre, la lécithine de soja, une pincée de sel et une pincée de piment d'Espelette.

Porter à ébullition 2 minutes, laisser reposer 5 mn et mixer abondamment pour obtenir une mousse.

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et colorer rapidement les rouleaux de thon. Les détailler en petits tournedos, ajouter un peu de fleur de sel sur le dessus.

Le thon est très peu cuit, c'est comme ça qu'il est bon.

Dresser sur une assiette en mettant l'écume à part dans un petit plat.

J'ai fait avec quelques pommes de terre à l'eau, écrasées avec du beurre ½ sel (Bretagne oblige) mais je me souviens que ce plat nous avait été servi avec une purée de fonds d'artichauts.