

## « Tournedos de Thon façon Rossini, Réduction de porto, Riz Sauvage et Tagliatelles de légumes »

*Pour 4 personnes*

*1 Longe de Thon de 1.2 k environ, 4 feuilles de Nori, Sauce Soja, 4 cl de Porto rouge, 20 gr de beurre, 15 cl de crème liquide, 4 escalopes de foie gras, 320 gr de riz sauvage, 2 carottes, 2 courgettes, 1 radis blanc, et un chou chinois.*

- Le thon

Couper la pointe de la longe, et suivant la taille et la forme de la longe, parer l'excédent de chair afin d'obtenir une pièce homogène.

Place vos 4 feuilles de nori sur votre planche, les imbiber de sauce soja à l'aide d'un pinceau des deux côtés. Les faire se chevaucher afin d'obtenir une seule feuille.

Rouler le thon à l'intérieur afin de bien le recouvrir, filmer en serrant bien et réserver.

Tailler un tournedos que vous allez cuire sur un grill ou poêle strié, réaliser un beau quadrillage, puis retourner.

Attention, le thon doit rester rose à l'intérieur sinon il sera trop sec

- Les garnitures

Eplucher les carottes et le radis Blanc. Puis à l'aide d'un économe, faire des tagliatelles avec les légumes (comme si vous épluchiez). Emincer le chou chinois. Réserver. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire revenir le chou chinois et ensuite les légumes, Assaisonner, Garder les légumes croquants.

Dans une casserole, faire bouillir votre eau salée, ensuite verser le riz pour environ 15 minutes.

Egoutter et ajouter une noix de beurre.

- La sauce

Faire réduire le porto rouge presque à sec, ajouter votre beurre coupé en petits morceaux, puis la crème.

- Le foie gras

Dans une poêle fumante, sans aucune matière grasse, faire revenir vos escalopes de foie gras assaisonnées

- Le dressage

Dans une assiette, placer la sauce au fond, et mettre du riz sur la gauche de l'assiette. Placer le thon quadrillage vers le haut chevauché sur les tagliatelles de légumes, puis l'escalope de foie gras à cheval sur le thon. Pour apporter de la couleur, vous pouvez ajouter des petits dés de tomates ou de la ciboulette ciselée.

**Recette proposée par :**

Marc Alexandre SCHILZ  
Restaurant Préludes  
16 rue d'Angleterre  
57100 THIONVILLE

03.82.58.03.07