

THON EN CHEMISE DE PANCETTA AVEC SAUCE MOUTARDE ET PAIN CROUSTILLANT



Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Pour 6 personnes.

Préparer le bouillon végétal en utilisant le produit Menù selon les doses et les modalités indiquées sur l'emballage. Couper le thon en tranches de 1,5 cm d'épaisseur puis en envelopper le bord avec la pancetta plate fumée. Faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge dans une poêle et y faire revenir les gousses d'ail et l'échalote hachée ; insérer les tranches de thon lardées et cuire à feu doux. Saler et poivrer. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole et y faire griller le pain coupé en dés. Dans une jatte, diluer le pesto de moutarde avec le bouillon préalablement préparé. Après quoi, transférer le thon sur les assiettes et le décorer avec les dés de pain grillé. Compléter avec les germes et la sauce à la moutarde.

Ingrédients Menù

100 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7
q.s. Buon brodo (végétal) - BC1
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

q.s. sel et poivre
q.s. germes
20 g échalote
2 gousses d'ail
60 g beurre
110 g pain de mieumée
90 g pancetta plate fumée
1200 g thon frais