# THON EN CHEMISE DE PANCETTA AVEC SAUCE MOUTARDE ET PAIN CROUSTILLANT



## Ingrédients Menù

100 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

## Ingrédients

q.s. sel et poivre

q.s. gemres

20 g échalote

2 gousses d'ail

60 g beurre

110 g pain de mieumée

90 g pancetta plate fumée

1200 g thon frais

**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.

## Préparation sans gluten

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)