

# Filet de thon mariné à la citronnelle

**FACILE**

**TEMPS DE PREPARATION**

35 mn

**PAS DE CUISSON**

**INGREDIENTS POUR 8 PERS**

- 800g à 1,2kg de filet de thon rouge
- 125cl d'huile d'olive
- 200g de citrons verts
- 50g de fenouil en graines
- 15g de citronnelle
- Sel et poivre

Pour le décor

- 125g de tomates fraîches
- 125g de tomates cerisettes
- 30g de persil en branche
- 50g d'oignons verts

**MATERIEL**

- 1 saladier
- 1 fouet à sauce
- 1 casserole moyenne

**LA NOTE DU TROUBADOUR**

Recette inspirée du "carpaccio". Cette préparation est née au "Harry's Bar" de Venise en hommage aux peintres vénitiens de la Renaissance.



## Élaboration de la recette

- 1) Préparer les filets de thon en taillant des tranches très fines (4 par personne).  
Et les étaler sur chaque assiette.
- 2) Confectionner la marinade. presser les citrons verts, hacher finement la citronnelle. Mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, du sel, du poivre, les graines de fenouil et la citronnelle au fouet dans un saladier.
- 3) Préparer la décoration : Monder et épépiner et tailler en petits dés les tomates fraîches. Réserver les sommités de persil en branche. Ciseler finement le vert des oignons verts, faire deux incisions de la racine vers la tige sur les blancs des oignons et les laisser tremper dans de l'eau glacée.
- 4) Dressage : Étaler en étoile les escalopes de thon. Verser de la marinade sur chaque tranche. Disposer harmonieusement, les dés de tomates, les tomates cerisettes, l'oignon vert et le persil. Servir très frais.