

Thon comme à Douarnenez

Pour 6 personnes.

Préparation : 20 minutes, cuisson : 1 heure 10.

1 kg 250 de thon frais en un seul morceau; 100 g de beurre; 2 oignons; 2 carottes; 24 petits oignons blancs; 4 échalotes grises; 2 branches d'estragon; 1 petit bouquet de cerfeuil; 1 petit bouquet de ciboulette; 2 dl 1/2 de muscadet; 2 dl de crème fraîche; 1/2 citron; 2 gousses d'ail; 250 g de très petits champignons; sel, poivre.

Nettoyer le thon; enlever la peau; l'assaisonner de sel et de poivre.

Eplucher l'ail; couper les gousses en quatre; en piquer le thon.

Eplucher les 2 oignons; les couper en quartiers; éplucher, laver et éponger les carottes; les couper en rondelles; éplucher et hacher les échalotes; éplucher les petits oignons sans les écorcher; laver et éponger le cerfeuil, l'estragon et la ciboulette; les hacher.

Couper la partie sableuse du pied des champignons; les laver rapidement, les éponger et les laisser entiers.

Faire chauffer 60 g de beurre dans une cocotte; y jeter les carottes, les 2 oignons et les échalotes; poser le thon sur ces éléments; laisser revenir (dorer) à feu moyen, en remuant fréquemment.

Arroser cette préparation avec le muscadet; assaisonner, couvrir, puis réduire le feu et laisser frémir (cuire sans bouillir) pendant toute la durée de la cuisson.

Faire chauffer la moitié du reste de beurre dans un petit sautoir; y jeter les petits oignons; les laisser bien dorer, sur feu doux.

Faire chauffer le reste du beurre; y faire revenir les petits champignons.

Faire chauffer un plat de service creux.

Egoutter le thon; le dresser dans le plat chaud; l'entourer avec les petits oignons et les champignons; tenir le plat au chaud.

Passer la sauce au chinois (passoire fine) en pressant bien.

Presser le citron; ajouter 1 c à soupe de son jus à la sauce du thon; ajouter également la crème fraîche; battre au fouet, sur feu vif, pendant 1 minute; napper le thon avec cette sauce.

Saupoudrer avec le hachis d'herbes; servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.