

## Thon braisé au four à la nantaise

Pour 6 personnes.

Préparation : 25 minutes, cuisson : 1 heure.

1 kg 200 environ de thon, en un seul morceau; 4 oignons; 2 échalotes; 150 g de lard de poitrine demi-sel (peu salé); 2 branches de thym; 1 feuille de laurier; 3 gousses d'ail; 1 petit bouquet de persil; 40 g de beurre; 1 bouteille de muscadet; 1 dl de crème; sel; poivre.

Pour le beurre manié : 1 c à dessert de beurre; 1 c à dessert de farine.

Pour le plat : 20 g de beurre.

Laver et éponger le morceau de thon; l'assaisonner de sel et de poivre; éplucher les gousses d'ail; les couper dans le sens de la longueur et en piquer le morceau de thon.

Eplucher et émincer (couper en lamelles) les oignons; éplucher et hacher les échalotes; couper le lard en petits dés.

Faire chauffer le four à température élevée.

Beurrer l'intérieur d'une jolie cocotte allant au four.

Faire chauffer le beurre (40 g) dans un sautoir; y jeter les oignons, les échalotes et les lardons; quand ils commencent à blondir, les égoutter et les mettre dans la cocotte.

Faire revenir (dorer) le morceau de thon dans le sautoir de cuisson du lard et des oignons; le laisser dorer de tous les côtés, puis l'égoutter.

Mettre le morceau de thon dans la cocotte; ajouter le thym et le laurier.

Verser le muscadet dans le sautoir de cuisson du thon; amener à ébullition en grattant bien le fond à la cuillère de bois.

Verser ensuite le vin blanc sur le thon, couvrir la cocotte, la glisser au four et laisser cuire pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, préparer le beurre manié : malaxer le beurre et la farine; laver, éponger et hacher le persil.

Faire chauffer un plat de service creux.

Egoutter le thon; le dresser sur le plat chaud.

Remettre la sauce à feu vif et la faire évaporer de moitié, la passer alors à travers une passoire fine en pressant bien.

Ajouter la crème et le beurre manié à cette sauce; faire épaissir 2 minutes sur feu doux sans cesser de remuer. Napper le thon avec cette sauce; saupoudrer avec le persil et servir sans attendre.

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.