

Croustillants de thon au pesto rosso aux noisettes et vinaigrette au citron confit

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le pesto rosso aux noisettes :

60 g de noisettes entières
150 g de tomates séchées à l'huile d'olive
2 c à s de câpres
2 c à s de vinaigre balsamique
2 c à s de basilic ciselé
Poivre 1 pincée de sel
7 cl d'huile d'olive

Pour les croustillants :

4 pavés de longe de thon de 120 g et 2,5 cm d'épaisseur
8 feuilles de bricks
Huile d'olive

Pour la sauce :

2 c à s de jus de citron
1 c à s de vinaigre balsamique
6 c à s d'huile d'olive
1 citron confit au sel
8 à 10 pétales de tomates séchées
1 pointe d'ail haché
Un peu de ciboulette et de persil ciselés
Sel et poivre

Quelques noisettes pour la présentation et une salade de jeunes pousses

Préparation du pesto rosso :

Faire torréfier au four à 160° les noisettes entières pendant 15 à 20 mn environ en les remuant de temps en temps pour ne pas les brûler. Les laisser refroidir et les mixer avec les tomates séchées égouttées, les câpres, le vinaigre balsamique, le basilic, du poivre, 1 pincée de sel et l'huile d'olive.

Se conserve plusieurs semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.

Préparation des croustillants :

Prendre un pavé de thon, le recouvrir d'une couche de pesto rosso . Huiler une feuille de brick avec un pinceau et poser le pavé de thon côté enduit de pesto sur la feuille de brick. Recouvrir l'autre côté du pavé de thon de pesto rosso et fermer la feuille de brick. Mettre le croustillant obtenu sur une autre feuille de brick, côté fermeture sur la feuille et fermer le croustillant. Le huiler avec le pinceau et le poser sur une plaque à four

antiadhésive côté fermeture sur la plaque. Procéder de même pour les 3 autres croustillants.

Faire cuire 12 mn dans un four préchauffé à 200°.

Préparation de la sauce :

Couper les tomates séchées en petits morceaux. Retirer la pulpe du citron confit et couper le zeste en morceaux. Mélanger tous les ingrédients.

Pour le service, mettre les croustillants coupés en 2 sur l'assiette et accompagner de la sauce et d'une salade de jeunes pousses aux noisettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>