



TRANSGOURMET

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 1 longe de thon rouge
- 1 paquet de feuille de brick
- 6 tranches de jambon de Bayonne
- 100 g de breuilh de brebis
- 500 g de tomates rondes
- 100g d'oignons blancs
- 10 gousses d'ail
- 200 g de piments doux verts
- 50 g de piments rouges
- 50 g de sucre
- 100 g de vinaigre blanc
- PM d'huile d'olive
- PM de piment d'Espelette



## CROUSTILLANT DE THON AU JAMBON DE BAYONNE, BREUILH ET CONDIMENT PIPERADE

### CONDIMENT PIPERADE :

Faire revenir les oignons, l'ail, les piments doux émincés dans de l'huile d'olive. Ajouter les tomates taillées en 6 et laisser compoter. Assaisonner et ajouter le piment d'Espelette. Mixer et passer au chinois. Réserver au frais.

### PICKLES DE PIMENT

Tailler le piment en fine julienne. Faire bouillir le vinaigre et le sucre. Verser sur le piment taillé.

### CROUSTILLANT DE THON

Détailler la longe de thon et faire 5 gros bâtonnets de 2 cm d'épaisseur et 6 cm de long. Rouler les morceaux de thon dans le jambon de Bayonne puis dans la feuille de Brick en collant l'extrémité au jaune d'œuf. Faire frire les rouleaux pendant 1min30 à 180°. Les tailler en 4.

### DRESSAGE

Dans le fond de l'assiette, étaler une cuillère de condiment piperade, disposer 5 morceaux de thon par assiette. Ajouter quelques points de breuilh et finir avec des pickles sur les rouleaux.

Recette réalisée par  
**PAUL BIDABÉ**

Chef à Monsieur Mouette

Quai du Bourret  
Avenue Notre Dame  
40130 Capbreton-Hossegor



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7  
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)