

# Steak de thon au raifort d'Alsace

Difficulté :\*\*\*\*

Type de plat : Poissons et crustacés

Temps de préparation : 0h05min

Temps de cuisson : 0h15min

## Ingrédients :

Raifort râpé d'Alsace

1 Filet de thon rouge ou blanc

5 ml de vinaigre de vin rouge

10 ml de vin blanc

100 g d'échalotes

Crème liquide

Sel

Poivre

Fumet de poisson frais ou déshydraté

Ciboulette

Huile d'olive

## Etapes de la recette :

Prendre un filet de thon rouge ou blanc, le tailler en tranche d'environ 180 gr, réserver. Pendant ce temps, faire réduire le vinaigre de vin rouge, le vin blanc et les échalotes jusqu'à obtention d'une cuillère à soupe. Ajouter de la crème liquide, sel poivre et fumet de poisson frais ou déshydraté pour lier la sauce. Laisser chauffer et passer au chinois. Ajouter le Raifort et de la ciboulette fraîche ciselée. Poêler le steak de thon à l'huile d'olive (30 sec sur chaque face, sel poivre) et napper de sauce.