

Filet de thon à la biscayenne

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de thon d'environ 180 g dans le filet ou ventrèche (j'ai pris 2 tranches épaisses de 360 g pour avoir de belles tranches lors de la présentation)
1 branche de romarin
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail épluchées et hachées
6 cl d'huile d'olive
2 pincées de piment d'Espelette
Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la biscayenne :

2 bocaux de pimientos del piquillos (225 g égoutté chaque boîte)
2 oignons émincés
6 gousses d'ail
8 fines tranches de jambon cru Serrano ou Jabugo
1 boîte de pulpe de tomate
4 branches de basilic
2 branches de thym
1 feuille de laurier
2 capsules de safran
6 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Pour la garniture :

2 tranches fines de jambon cru Serrano ou Jabugo
4 feuilles de basilic ciselé
12 tomates séchées à l'huile d'olive
2-3 c à s d'huile d'olive
Fleur de sel

Préparation de la biscayenne :

Égoutter les piquillos et les couper en grosses lanières. Effeuille le basilic et le ciseler, garder les branches.

Enlever le gras du jambon cru et le couper en lanières assez larges.

Dans une cocotte en fonte chauffer l'huile d'olive et ajouter les oignons. Couvrir et laisser compoter à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajouter alors les piquillos, le gras du jambon, les gousses d'ail, le thym, le laurier et les tiges de basilic. Cuire 2 mn en mélangeant.

Ajouter ensuite la pulpe de tomate, assaisonner et cuire 1 h 30 à four préchauffé à 140° en couvrant la cocotte. Au bout d'1 h 30, retirer le thym, le laurier, le gras de jambon et les tiges de basilic puis ajouter les lanières de jambon, le basilic ciselé et le safran, rectifier l'assaisonnement. Couvrir et laisser encore compoter à feu doux 10 mn puis déposer la biscayenne dans un plat creux.

Préparation et cuisson du thon :

Enduire les tranches de thon d'huile d'olive et les déposer dans un plat. Ajouter les gousses d'ail hachées, le romarin, le thym et le laurier, le piment d'Espelette et assaisonner. Couvrir le plat d'un film étirable et laisser 1 h au frais. Retirer ensuite les herbes et essuyer le thon pour retirer l'excédent d'huile.

Cuire le thon dans une poêle à feu vif 2 mn de chaque côté. Le poser sur la biscayenne et laisser refroidir.

Préparation de la garniture :

Couper les tranches de jambon en lanières et les mélanger avec le basilic ciselé, les tomates confites et l'huile. Assaisonner.

Pour le service répartir la biscayenne sur les assiettes, couper le thon en tranches et les déposer sur la biscayenne puis éparpiller le mélange de tomates séchées et de jambon. Parsemer de fleur de sel et de poivre et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>