

Thon rouge mariné et gnocchi au pesto



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.2	Gnocchi à poêler en barquette 1 kg PANZANI PLUS	0065783
2 g	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
4 centilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
200 g	Sauce pesto vert en doypack 1 kg PANZANI PLUS	0036198
20 centilitres	Sauce soja sucrée en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0025544
20 centilitres	Sauce teriyaki en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0037844
1.5	Thon rouge	~

Étapes de préparation

- 1 Faire mariner le thon sur une plaque gastronomique avec : la sauce soja, la sauce teriyaki et les graines de sésame pendant 6 heures.
- 2 Saisir le thon débarrassé de sa marinade sur chaque face.
- 3 Faire réduire la marinade jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse.
- 4 Faire revenir sans coloration les gnocchis à l'huile d'olive. Une fois légèrement blondis, ajouter le pesto et mélanger.
- 5 Dresser vos assiettes en disposant les pavés de thon avec un trait de réduction de marinade et les gnocchis liés.

Le bon accord vin



Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Graves blanc AOC 2017 en bouteille 75 cl CHÂTEAU TOUR BICHEAU