

Paupiettes de thon cru aux poireaux-menthe

Cette recette a été présentée le samedi 17 août 2007 à la télé par **Denis Martin**. C'est top comme petite entrée



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches fines coupées dans un bloc de thon cru assez épais
- 1 ou 2 poireaux blancs coupés en lamelles très fines et d'environ 12 cm de long
- 1 bouquet de feuilles de menthe
- Marinade huile d'olive, vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Wasabi
- Sel, poivre

Préparation

- Couper 2 tranches fines par personne, bien les badigeonner de marinade
- Couper les poireaux en fines lamelles et en déposer une petite poignée sur chaque tranche
- Déposer sur les poireaux 2 à 3 feuilles de menthe
- Rouler les tranches en pressant bien la verdure à l'intérieur
- Badigeonner le dessus des rouleaux

- Servir 2 rouleaux par assiette
- Déposer autour un jet d'huile d'olive
- Déposer autour un jet de Wasabi dilué (si c'est trop fort)