Ecrit par Echo du Mardi le 5 juillet 2025

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Matthieu Hervé

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec romesco, olives taggiasche et verveine.

Sauce Romesco :
– 300gr de tomates anciennes
– 100gr de poivrons rouges
– 40gr de pignons de pin
– 40gr d'amandes effilées
– 80gr d'huile d'olive
– 1 gousse d'ail

Monder les tomates et éplucher les poivrons, faire rôtir au four 25mn à 160 avec la gousse d'ail émincée et ajouter les pignons de pin et les amandes pour 5 mn de plus.
Une fois le tout bien rôti, mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse et monter à l'huile d'olive. Débarrasser dans une pipette et conserver à température ambiante pour le dressage.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 5 juillet 2025

Olives taggiasche :
– 100gr d'olives taggiasche
– 30gr de chapelure Panko

Dénoyauter les olives, mixer avec le panko et sécher au four à 160 degrés pendant 15 mn.
Réserver dans un endroit sec.

Espuma à la verveine :
– 2 œufs
– 2 jaunes d'œuf
– 5 gr de moutarde
– 4 gr de vinaigre de xérès
– 250gr d'huile de verveine

Mélanger les œufs, les jaunes, la moutarde et le vinaigre dans un cul de poule. Monter à l'huile de verveine et mettre dans un siphon. Gazer 2 fois et maintenir au bain marie.

Déroulé et dressage :
Tailler 6 pièces de 120gr de thon et l'enrouler dans la feuille de brick, poêler chaque face jusqu'à coloration et laisser reposer 5 mn pour faire rentrer la chaleur au milieu.
Pour le dressage, faire une demi-lune avec le crumble d'olives, faire quelques points de sauce Romesco, disposer le thon et ajouter des anchois, des câpres frits et des feuilles de capucines.
Au dernier moment, ajouter l'espuma de verveine .

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 5 juillet 2025

©Arthur Ledoux