



## THON ROUGE A LA PASSION

par Didier Corlou Restaurant «Verticale » Hanoi. Vietnam.

---

Nbre de personnes : 6



### Ingrédients

Thon rouge : 800g  
Fruit de la Passion: 6 pcs  
Choux vert pack choy : 200g  
Navet blanc daikon : 800g  
Sauce caramel : 25ct (100g sucre +250ml d'eau)  
Miel : 3 cuil.soupe  
Citronnelle 6 bâtons  
Feuille de citronnelle 10 pièces  
Morceaux de piment frais rouge  
Sel, poivre, nuoc mam  
Echalote 6 pcs  
Ail 6 pcs  
5 épices d'Hanoi

### Réalisation

Couper le thon en 6 morceaux, piquer un bâton de citronnelle dans chaque morceau. Ficeler avec une feuille de citronnelle.

Mélanger 2 cuillères de sauce caramel, le jus d'orange, le nuoc mam et fruit de la passion, les 5 épices d'Hanoi, le miel, le poivre et l'huile de citronnelle. Faire mariner le thon.

Cuisson:

Griller le thon à la plancha ou à la poêle en le gardant saignant.

Sauce:

Déglicer la poêle avec le thé, ajouter le jus de passion, le nuoc mam, le poivre, ajouter le piment haché et un peu de miel, laisser réduire un peu.

Servir le thon avec la sauce à côté dans un petit bol.

Le mot du Chef: comme vin avec ce plat, j'aime un petit coteau de Marmande, un peu frais du Domaine des Geais (vignobles Boissonneau). C'est un AOC (production 450 hectolitres soit 60 000 bouteilles sur 6 hectares) millésime 1993, région grand Sud , avec un sol argilo calcaire . Il a 5 cépages : merlot cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah... Une bouche souple évoluant sous des arômes fumés et résinés pour terminer sous des tanins doux. Pour son caractère, il va bien sur les grillades le fromage bien sûr, et rare, le chocolat. C'est un vin « yang », qui peut se boire jeune et se garder grâce au cépage cabernet sauvignon.