

Gratin de thon au cantal

Préparation: 20 minutes, cuisson: 55 minutes.

Pour 5 ou 6 personnes.

1 kg de thon frais; 4 échalotes; 2 verres de vin blanc sec; 25 g de beurre; 1 dl 1/2 de crème fraîche; 200 g de fromage de Cantal; 1 œuf; 1 c à soupe de farine; sel; poivre.

Pour le plat: 15 g de beurre.

Faire chauffer le four à température moyenne.

Laver et éponger le thon; enlever la peau et les arêtes; couper la chair en petites escalopes (tranches fines).

Eplucher et hacher finement les échalotes.

Beurrer le fond d'un plat allant au four; éparpiller les échalotes dessus; recouvrir avec les morceaux de thon; assaisonner de sel et de poivre; couvrir avec le vin blanc sec et le tiers de la crème fraîche; mettre à cuire au four pendant 35 minutes.

Pendant ce temps, râper le cantal.

Quand le poisson est cuit le sortir du four (sans éteindre ce dernier); l'égoutter et le mettre de côté.

Verser le jus de cuisson dans une casserole; y ajouter le reste de la crème fraîche; faire cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Faire chauffer le four à température très élevée.

Ramollir 25 g de beurre à la cuillère de bois; le travailler avec la farine afin d'obtenir un beurre manié homogène.

Casser l'œuf en séparant le blanc du jaune; garder le blanc pour une autre préparation.

Ajouter peu à peu le beurre manié à la sauce, en battant sans cesse pour que la sauce épaississe.

Retirer du feu; y ajouter le jaune d'œuf; bien remuer; vérifier l'assaisonnement et le rectifier s'il y a lieu.

Remettre le poisson au fond de son plat de cuisson.

Passer la sauce au chinois (passoire fine et pointue) sur le poisson; saupoudrer avec le fromage râpé; glisser la préparation dans le four très chaud; laisser gratiner pendant 5 minutes.

Dès que le plat est bien doré, le sortir du four; servir immédiatement, dans le plat de cuisson.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.