



www.naudin-ferrand.com

Terrine de thon aux jeunes courgettes Concassée de tomates au basilic

Pour 6 personnes
22/06/2013 – Liliane Naudin

**Bourgogne Aligoté – 2011
habillé par Raphaël Mallon !!!**

Avec l'été, viens l'espoir de températures plus confortables... et l'envie de plats à la fois goûteux et frais.

Alors si l'été tarde à venir, je vous propose de s'y croire quand même, avec un plat tout simple, mais tellement agréable.

Merci Liliane !



Terrine de thon aux jeunes courgettes	Concassée de tomates au basilic
Ingrédients 1 grosse boîte de thon au naturel (Océane alimentaire...) 5 œufs 50 cl de crème fraîche 2 c.à.s. d'huile d'olive 3 petites courgettes 1 gousse d'ail 10 g de beurre 1 c.à.s de miettes de thym - sel et poivre	Ingrédients : 1.5 kg de tomates 1 gousse d'ail 1 c.à.s. d'huile d'olive sel et poivre 1 bouquet de basilic frais
Préparation (20 min) Laver et couper les extrémités des courgettes. Les couper en tronçons de 5 cm puis en bâtonnets dans le sens de la longueur (5 mm sur 5 mm). Peler et hacher l'ail. Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'ail et les courgettes, faire revenir doucement pendant 10 min. Saler et poivrer. Réserver. Préchauffer le four th 6 (180°), mettre un grand plat rempli d'eau (bain Marie) Égoutter le thon et le réduire en purée (au robot). Dans un saladier, casser les œufs et les battre en omelette, ajouter la crème, le thon, le thym et bien mélanger (sel et poivre si nécessaire). Ajouter les courgettes en mélangeant délicatement. Beurrer un moule à cake, y verser la préparation, placer dans le bain Marie et cuire environ 45 min. Eteindre le four et laisser refroidir dans le four. Servir froid mais non glacé.	Préparation Ébouillanter les tomates puis les plonger dans l'eau froide, les peler, couper en quartiers, retirer les pépins et concasser la chair. Dans une poêle, mettre l'huile d'olive, la chair des tomates, la gousse d'ail pelée et hachée. Faire revenir jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée. Laisser refroidir, saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, ajouter le basilic ciselé. Cette concassée est un peu longue à préparer, on peut très bien la remplacer par une sauce tomate au basilic toute prête !

Accompagnement :

Avec ce plat simple et frais, il faut un vin simple et frais... Aussi, très logiquement je pense au Bourgogne Aligoté. Le 2011, cuvée classique, me paraît particulièrement adapté : son nez fruité pourra affronter le basilic, sa bouche franche mais sans agressivité, conviendra au thon, et le tout pourra être consommé bien frais, du moins si les températures s'y prennent !

Raphaël Mallon a habillé pour vous cette bouteille, il apportera ainsi une touche de gaité et de poésie à votre repas !

