

THON GERMON DE LIGNE À LA TAHITIENNE

4 pers

50min



INGRÉDIENTS

400g de thon germon décongelé
2 tomates
4 citrons verts
1 concombre
1 gros oignon rouge
1 brique de lait de coco
Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Couper le thon germon en cubes
2. Laver et placer les cubes dans un récipient et les couvrir d'eau très salée (verser une grosse poignée de sel dans le récipient)
3. Mélangez délicatement et placez le récipient au frais le temps de découper les légumes.
4. Couper les tomates, le concombre, les carottes et l'oignon rouge en petits cubes, puis les citrons verts en deux
5. Rincer le thon délicatement afin de ne pas abîmer la chair
6. Arroser le thon du jus des citrons verts
7. Mélanger délicatement pendant 1 min, puis laisser égoutter 10 min
8. Ajouter le concombre, les tomates, les carottes, oignon rouge
9. Mélanger délicatement et ajouter le lait de coco

Servir frais et déguster aussitôt !

Bon appétit !

LE THON GERMON DE LIGNE

Notre Thon Germon de ligne est issu d'une **pêche française responsable de Nouvelle-Calédonie**, engagée pour la préservation des ressources marines. Cette **filière d'exception** garantit un abattage individuel et rapide de chaque poisson, dans le **respect de l'animal**, selon des **standards de qualité parmi les plus exigeants**. Un produit noble, adapté à toutes les créations culinaires.



Pour découvrir
nos trésors marins



THON GERMON CRU À L'HUILE DE NOISETTE

 4 pers

 15min



INGRÉDIENTS

400g de thon germon décongelé

Huile de noisette

Sel & poivre

PRÉPARATION

1. Couper le thon germon en cubes
2. Les saler et poivrer délicatement
3. Dresser dans des coupelles
4. Ajouter un filet d'huile de noisette

Servir frais et déguster aussitôt !

Bon appétit !



LE THON GERMON DE LIGNE

Notre Thon Germon de ligne est issu d'une **pêche française responsable de Nouvelle-Calédonie**, engagée pour la préservation des ressources marines. Cette **filière d'exception** garantit un abattage individuel et rapide de chaque poisson, dans le **respect de l'animal**, selon des **standards de qualité parmi les plus exigeants**. Un produit noble, adapté à toutes les créations culinaires.



Pour découvrir
nos trésors marins



TATAKI DE THON GERMON

4 pers

80min



INGRÉDIENTS

400g de thon germon décongelé
Gingembre frais
1 citron vert
Huile de sésame grillé
Huile végétale neutre
Sauce soja salée

Miel liquide
Graines de sésame



PRÉPARATION

1. Couper le cœur de longe de thon germon dans le sens de la longueur
2. Préparer la marinade en mélangeant 3 Càs de sauce soja salée, 3 Càs d'huile de sésame, 3cm de gingembre frais râpé, le jus de citron vert avec son zest, et 1 Càs de miel liquide
3. Déposer les morceaux de thon germon dans la marinade et les napper
4. Laisser 1h au réfrigérateur
5. Faire toaster 3 Càs de graines de sésame dans une poêle et réserver
6. Faire chauffer de l'huile neutre dans une poêle bien chaude et saisir le thon germon très rapidement sur chaque face (il doit rester cru à l'intérieur)
7. Rouler les morceaux encore chauds dans le sésame toasté
8. Tailler le thon germon en tranches assez fines et servir avec du wasabi de la sauce soja et du gingembre mariné. Il est également possible de le déguster avec le reste de la marinade

LE THON GERMON DE LIGNE

Notre Thon Germon de ligne est issu d'une **pêche française responsable de Nouvelle-Calédonie**, engagée pour la préservation des ressources marines. Cette **filière d'exception** garantit un abattage individuel et rapide de chaque poisson, dans le **respect de l'animal**, selon des **standards de qualité parmi les plus exigeants**. Un produit noble, adapté à toutes les créations culinaires.



Pour découvrir
nos trésors marins

