

# Public Food

Marine Boisset

La cuisine saine et délicate de la cheffe Nadège Serret est à découvrir à la Villa Saint-Ange, 7, traverse Saint-Pierre, Aix-en-Provence, tél. : 04 42 95 10 10.



## Ingrédients pour 4 personnes

### Thon mariné

- 400 g de thon cru ■ huile d'olive ■ soja
- gingembre frais ■ citronnelle ■ coriandre.

### Crémeux

- 3 avocats mûrs ■ 1/4 de botte de coriandre ■ 20 g d'oignons cébette
- 2 g de piment frais.

### Sauce

- 50 g de sésame noir ■ 10 cl d'huile d'olive
- 1,5 cl de soja ■ 1 cl de vinaigre blanc.

### Dressage

- 1 carotte ■ 1 courgette ■ 1 fenouil ■ Huile d'olive ■ Vinaigre balsamique.



## Thon snacké, avocat-wasabi de la Villa Saint-Ange

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 1 minute  
Repos : 4 heures

### Thon

- ✓ Laissez le thon pendant 4 heures dans la marinade.
- ✓ Snackez le thon puis réservez au frais.

### Crémeux avocat-wasabi

- ✓ Mixez la chair des avocats avec les oignons cébette, la coriandre et le piment. Réservez.

### Sauce au sésame noir

- ✓ Torréfiez le sésame à la poêle.
- ✓ Laissez refroidir puis hâchez au couteau.
- ✓ Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le soja, le vinaigre blanc et le sésame.

### Dressage

- ✓ Disposez un peu de sauce au sésame noir au fond de l'assiette.

- ✓ Coupez les légumes crus en copeaux, assaisonnez-les, selon votre goût, d'huile d'olive et de balsamique puis déposez-les au centre.
- ✓ Disposez deux à trois tranches de thon (1 cm d'épaisseur) et arrosez de la marinade.
- ✓ Enfin, réalisez trois quenelles de crémeux autour de l'assiette.