

Ceviche de thon au citron vert, aubergine et Saint-Marcellin

Pour 4 personnes

Préparation 40 min

Préparation

- Couper le thon en cubes et le mettre à mariner dans l'huile d'olive et le citron vert, rectifier l'assaisonnement.
- Quadriller l'aubergine puis la cuire au four à 200°C à l'huile d'olive pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, tailler en petits cubes le Saint Marcellin.
- Retirer quelques carrés d'aubergine, les mettre de côté puis y déposer à la place quelques cubes de saint Marcellin, remettre au four 5 minutes à 180°C.

Sauce sésame

- Mélanger tous les ingrédients dans une calotte et rectifier l'assaisonnement.

Dressage

- Sur l'aubergine, disposer les cubes de thon, ajouter les cubes d'aubergine mis de côté ainsi que la vinaigrette, terminer par quelques pousses de salades.

Ingrédients

- 2 aubergines
- 200 g de thon
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 citron vert
- 2 Saint Marcellin 80g

Sauce sésame

- 2 dl d'huile de sésame
- $\frac{1}{2}$ dl d'huile d'olive

- $\frac{1}{2}$ dl de vinaigre balsamique
- $\frac{1}{2}$ dl de sauce soja
- 15 g de graines de sésame
- 30 g de graines de grenade
- 1 cc de baie rose
- $\frac{1}{4}$ de botte de ciboulette ciselée
- Pousses de salade
- Sel, poivre