

*Finger food*  
**Sucettes de thon**



**55 min 20 min 35 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**416**

CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
 sucettes**

240 g **Tournedos de Thon**  
 300 g **Pomme(s) de terre**  
 50 g **Parmesan**  
 60 g **Beurre**  
 1 **Graines de pavot**  
 1 **Gros sel**  
 1 **Huile d'olive**

**Ingrédients pur la crème  
 d'oranges**

2 **Orange(s)**  
 50 g **Echalote(s)**  
 10 cl **Vin blanc**  
 5 g **Sucre semoule**  
 15 cl **Crème liquide  
 (fleurette)**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

Cuisson des pommes de terre

- 1 Enfiler des gants et éplucher les pommes de terre Vitelotte. Les réserver dans l'eau froide au fur et à mesure.
- 2 Déposer les vitelottes épluchées dans une casserole. Couvrir d'eau, saler au gros sel et mettre sur feu vif.

**Étape 2**

Préparation de la crème d'orange

- 1 Préchauffer le four à 240°C(Th.8).
- 2 Eplucher et ciseler finement l'échalote. Réserver.
- 3 Zester les oranges.
- 4 Tailler les zestes en fine julienne. Réserver.
- 5 Couper les oranges en deux, les presser. Réserver le jus.
- 6 Déposer les zestes d'orange dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition pour les blanchir. Eteindre dès que l'eau bout.
- 7 Egoutter les zestes dans dans un chinois et les passer à l'eau froide. Réserver.
- 8 Verser le jus d'orange, les échalotes, le vin blanc et le

sucré dans la casserole.

- 9 Mettre sur feu vif et faire réduire. Lorsque ça bout, baisser le feu et incorporer la crème au fouet.
- 10 Porter à nouveau à ébullition, saler, poivrer et retirer la casserole du feu.

### Étape 3

#### Réalisation de l'aligot

- 1 Quand les vitelottes sont cuites, les égoutter dans un chinois.
- 2 Poser ensuite un moulin à légume sur une casserole, et réduire les pommes de terre en purée.
- 3 A défaut de moulin à légume, utiliser un presse-purée ou écraser les pommes de terre à la fourchette. Ne pas employer de mixeur qui rendrait la purée élastique.
- 4 Mettre la casserole sur feu doux, ajouter la crème liquide, le beurre et le parmesan fraîchement râpé, bien mélanger jusqu'à obtenir une purée homogène.
- 5 Pendant la réalisation des sucettes de thon, réserver la purée dans un bain marie sur feu doux pour la maintenir au chaud.

### Étape 4

#### Préparation des sucettes

- 1 Couper le thon en gros cubes, en planter un par petit pic à brochette.
- 2 Passer les cubes dans le pavot sur deux faces opposées.
- 3 Déposer les sucettes sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- 4 Enfourner pendant 10 minutes.
- 5 Si les convives préfèrent le thon rosé, ne pas dépasser 5 minutes de cuisson.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Dans une assiette, déposer trois petits dômes de purée de vitelotte. Verser un cordon de sauce à l'orange tout autour.
- 2 Sortir les sucettes du four, et en déposer une sur chaque dôme de purée.
- 3 Décorer avec les zestes d'orange.