

THON A LA BORDELAISE



Préparation et cuisson : 2 h 30 minutes

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 tranche de thon frais
- 1 sachet de lardons
- 4 bardes de lard
- 5 à 6 carottes
- 1 verre de vin blanc
- sel, poivre
- bouquet garni
- 2 à 3 oignons
- ail, muscade râpée
- 1 noix de beurre
- 1 à 2 cuillères à soupe de farine
- 250 g de champignons de paris
- croûtons
- 1 verre de bouillon
- le jus d'un citron

Piquez le thon de lardons .

Placez-le, ainsi préparé dans une cocotte sur fines bardes de lard.

Mettez autour des carottes coupées en rondelles, placez sur feu vif, mouillez de vin blanc et de bouillon .

Ajoutez sel, poivre, bouquet garni, oignons, ail, muscade râpée .

Laissez cuire 2 h à feu modéré ; faites fondre à part une noix de beurre, ajoutez la farine, délayez .

Ajoutez le jus de la cuisson du thon dégraissé et passé.

Servez le thon dans un plat chaud et versez la sauce dessus .

Garnissez de champignons de Paris cuits dans le beurre et de croûtons frits .

Ajoutez le jus de citron.