

# RECETTE DE THON ROUGE Salicornes et Pesto

Personnes  
2

Temps

Difficulté

## Préparation

1. Faire revenir les tranches de thon dans de l'huile d'olive sur une face à feu vif
2. Retourner les tranches et ajouter l'oignon émincé et baisser votre feu
3. Ajouter le poivron , les cuillères de pesto et le vin blanc
4. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes et ajouter les salicornes et les cuillères de crème fraîche
5. Mélanger le tout sans écraser les salicornes , couvrir la préparation et laisser 5 mm pour réchauffer le tout .

## Ingrédients

- 400 g de thon rouge
- 350 g de salicornes en conserve
- 1 gros oignon
- 2 cuillères à soupe de pesto
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 petits poivrons rouges confits (bocal à l'huile d'olive )
- 1 verre de vin blanc sec

## Mes notes :

Gouter votre préparation et ajouter sel à votre goût et autres épices si besoin

## Le conseil du sommelier :

Servir avec un vin blanc (Bourgogne , vin de Loire , Muscadet sur lie )

