



# La sélection du Chef®

Cultivez  
le **goût!**

Thon fumé "minute", millefeuille de tomate et mousse basilic



- POUR 6 PERSONNES
- 900 gr de filet de thon
  - 1 botte de thym, une botte de basilic et une de laurier
  - 9 tomates Previa fl
  - 1/2 litre de lait
  - 5 jaunes d'oeuf
  - 20 gr de sucre
  - 50 cl de crème fouettée
  - 2 feuilles de gélatine
  - Huile d'olive, piment d'Espelette, sel de Guérande



Previa fl

## Pascal Favre d'Anne

### Restaurateur à Angers

le Favre  
d'Anne  
cuisine créative

Savoyard d'origine, Pascal Favre d'Anne fait ses débuts chez Marc Veyrat à Annecy, puis à l'ambassade de France de Bogota. En 2006, de retour en France avec sa femme Mathilde, ils ouvrent à Angers leur restaurant éponyme. Au coeur de la ville, face au château et à la cathédrale, «Le Favre d'Anne» propose une cuisine inventive et créative.

**Le Favre d'Anne - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS**  
**www.lefavredanne.fr**

## Thon fumé "minute", millefeuille de tomate et mousse basilic

- 1 Faire revenir le pavé de thon dans une poêle anti adhésive sur chaque face, faire sécher le thym et le laurier au four pendant 30 mn à 160°, le disposer ensuite dans une plaque, et mettre une grille sur celle-ci, disposer le thon dessus, flamber les herbes, souffler pour éteindre le feu et recouvrir le tout de papier aluminium. Laisser fumer 20 minutes. Puis découper le thon en tranches épaisses.
- 2 Emonder les tomates, les découper en 4, mariner à l'huile d'olive et sel de Guérande
- 3 Faire une crème anglaise : blanchir les jaunes avec le sucre, verser le lait bouillant dessus et cuire à la nappe, refroidir.
- 4 Blanchir le basilic dans de l'eau bouillante, refroidir, le mixer dans la crème anglaise, ajouter les 2 feuilles de gélatine trempées préalablement. Puis la crème fouettée. Assaisonner.
- 5 Dans une assiette, disposer les tranches de thon fumées, napper d'une très bonne huile d'olive et d'un peu de piment d'Espelette. Sur les côtés, disposer un quartier de tomate, une quenelle de mousse basilic et recouvrir d'un autre quartier de tomate. Mettre un autre filet d'huile d'olive et décorer de feuilles de basilic.



*Retrouvez d'autres recettes,  
des conseils de culture pour vos tomates  
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur  
[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)*