

# FILET DE THON ALBACORE, GRAND VENEUR AU CHOCOLAT ET SHITAKE

Filet de thon	4x200gr
Echalote	4 pces
Vin rouge	3 dl
Fond de veau	3 dl
Morceaux de chocolat	4 pces
Champignons shitake	200gr
Beurre	40gr
Graisse de coco bio	20gr

Pour 4 personnes

## Préparation

### Sauce

- Dans une casserole, suer les échalotes ciselées puis verser le vin et le faire flamber
- Ajouter le fond de veau, après ébullition y ajouter le beurre en morceaux
- Laisser réduire, mixer et filtrer. Hors feu, mettre les morceaux de chocolat

### Préparation du poisson

- Cuire à la poêle le thon. Le saisir, ne pas trop le cuire
- Ajouter les champignons émincés durant la cuisson

### Le Chef caviste vous propose d'accompagner ce plat avec :

- Vermentino di Sardegna "Argiolas" 2017

*Suggestion : Servir avec une purée de pommes de terre, des pois mange-tout sautés, une compotée de carottes*