

<p style="text-align: center;">THON A L'ANDALOUSE, OIGNON FARCI FAGOTS DE CHOU AUX MARRONS SUR LIT D'EPINARDS</p>
--

- 1 - Thon à l'Andalouse
- 2 - Choux aux marrons et épinards
- 3 - Oignons farcis

Thon à l'Andalouse : pour 4 personnes

- 4 tournedos de thon 3cm épaisseur
- 2 échalotes hachées très fin
- 2 gousse d'ail coupées en fines tranches
- 100 g de tomates séchées dans l'huile
- 30 g d'huile d'olive
- 2 dl de porto
- 2 dl de fond de veau
- 2,5 dl de crème entière
- ¼ botte ciboulette hachée
- quelques gouttes jus de citron
- sel, poivre

Recette 1/3:

1. Dorer les échalotes et l'ail dans l'huile, saler, poivrer, ajouter les tomates séchées coupées en fines lanières et laisser l'huile se colorer.
2. Ajouter le porto et laisser réduire un peu, ajouter le fond de veau et laisser réduire un peu.
3. Incorporer la crème et la ciboulette et cuire à feu moyen jusqu'à ce que la réduction convienne, assaisonner, réserver au chaud.
4. Mélanger quelques gouttes de citron avant de servir.

./.

**THON A L'ANDALOUSE, OIGNON FARCI FAGOTS DE CHOU AUX
MARRONS SUR LIT D'EPINARDS**

Choux aux marrons et épinards : pour 4 personnes

- 1 gros chou frisé
- 3 gros oignons
- 200 g de marrons
- 1 dl de lait
- 150 g de beurre
- sel, poivre
- 200 g d'épinards en branche
- 2 dl de crème entière
- 4 cure-dents

Recette 2/3:

1. Farce: porter à ébullition les marrons épluchés dans de l'eau légèrement salée et laisser bouillir doucement 12 minutes.
2. Les égoutter dans une écumoire, enlever leur pellicule et les émincer.
3. Éplucher et couper en fines rondelles les oignons, les blondir dans 50g de beurre et baisser le feu pour les laisser mijoter 15 minutes.
4. Rajouter les marrons, 100g de beurre et poursuivre la cuisson 30 minutes, saler et poivrer.
5. Chou: dégager les feuilles du chou, les laver et les cuire délicatement dans une grande casserole d'eau pendant 30 minutes.
6. Fagoter chaque feuille de chou en y déposant un peu de farce, fermer au cure-dents.
7. Les déposer dans une lèchefrite avec au fond le reste du beurre en petits morceaux et le lait puis faire braiser au four à 180  pendant 1 heure.
8.  pinards: faire brunir un peu d'oignons dans du beurre, ajouter les épinards, les faire fondre lentement à l'étuvée, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement.

./.

**THON A L'ANDALOUSE, OIGNON FARCI FAGOTS DE CHOU AUX
MARRONS SUR LIT D'EPINARDS**

Oignons farcis : pour 4 personnes

- 4 gros oignons
- 50 g de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- 200 g de Saint-Moret
- 2 pincées muscade
- sel, poivre blanc du moulin

Recette 3/3:

1. Oignons: peler les oignons, couper la tête de l'oignon pour pouvoir les farcir après, les vider en laissant les 2 couches externes et le fond intacts.
2. Les faire cuire dans de l'eau salée durant 20 minutes. Les manipuler délicatement, ils doivent être tendres mais doivent rester entiers.
3. Farce d'oignons: Hacher le reste des oignons, faire fondre cette masse sur feu doux avec 50 g de beurre en remuant régulièrement, durant 15 minutes, en rajoutant de temps en temps un petit morceau de beurre et en faisant attention de ne pas les laisser dorer.
4. Laisser refroidir.
5. Batre les jaunes d'œuf au fouet avec le Saint-Moret, le muscade, sel et poivre, finir par y mélanger les oignons cuits.
6. Oignons (suite): placer bien serrés les oignons dans une lèchefrite juste de la bonne taille, les remplir de farce et recouvrir d'un papier aluminium.
7. Faire cuire durant 1 heure à 180° dans un four préchauffé.
8. Retirer le papier aluminium, enclencher le gril dans le four et laisser griller 3 minutes.

Mise en place: déposer un oignon, étendre un peu d'épinards et placer un ou deux fagots de chou par dessus, étendre la sauce et placer dessus un pavé de thon.

Pinot noir en fût de chêne ou Gamaret ou Garanoir.