



Estelle de Saint Germain

## **Aller-retour de thon thaï**

### Ingrédients :

200g de de thon coupé au couteau, 1 oignon rouge, coriandre, menthe, citronnelle, gingembre et ail frais, 1 citron vert, 1 c-à-s de nuoc-nâm, 1 c-à-c de sauce soja, et 1 petit piment (ou pas!)

### Recette :

Hacher finement l'oignon, les herbes, le gingembre, presser l'ail le zeste et le jus de citron vert le nuoc-nâm et l'huile et mélanger le tout au thon. Faire des palets et les faire revenir en aller-retour (2 min de chaque côté) dans une poêle bien chaude légèrement huilée.