

# Thon mi-cuit au caramel balsamique

apéro chic...  
*Soir de fête*

Pour 8 à 12 bouchées :  
1 pavé de thon rouge  
sans peau ni arêtes,  
quelques feuilles de mé-  
lisses (ou de menthe),  
1 c. à soupe de graines  
de sésame,  
1 c. à soupe d'huile  
d'olive,  
2 c. à soupe de jus  
de citron,  
3 c. à soupe de vinaigre  
balsamique, sel, poivre.



Huiler légèrement le pavé de thon et le faire cuire environ 1 mn à 1 mn 30 de chaque côté selon l'épaisseur. Il doit être saisi et encore rouge au milieu.

Fouetter pour émulsionner l'huile d'olive et le jus de citron. Saler, poivrer.  
Hacher très finement au couteau les feuilles de mélisse.

Couper le thon en lamelles et les répartir dans des cuillères chinoises. Arroser légèrement de vinaigrette au citron, parsemer de graines de sésame et d'un soupçon de mélisse.  
Dans une petite casserole, faire réduire le vinaigre balsamique jusqu'à consistance sirupeuse. Arroser chaque cuillère d'un cordon de caramel balsamique.