VITELLO TONNATO BAMBINO

PLAT

Pour 4 personnes
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **14 min**

Ingrédients
- 4 filets de volaille sans peau
- 1 boite de thon au naturel de 190 g
- 2 portions de Vache qui rit
- 1 citron vert
- 6 brins de ciboulette
- 1 filet d'huile d'arachide
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation
1. Préchauffez le four à 200°C. Dans une poêle, avec l'huile d'arachide, faites saisir les filets de volaille 2 minutes sur chaque face, sans trop de coloration. Déposez les filets dans un plat et enfournez 10 minutes.
2. Pendant ce temps, versez le thon et le bouillon contenu dans la boite dans un blender ou dans un récipient haut. Ajoutez les deux portions de Vache qui rit, le jus et le zeste d'un citron vert. Mixez (blender ou avec un robot-plongeant), goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
3. Laissez refroidir les filets de volaille, taillez de fines lamelles en biais. Dressez-les en rosaces dans chaque assiette et recouvrez-les de sauce au thon et Vache qui rit. Parsemez de ciboulette ciselée.

Vous pouvez accompagner ce plat de salade ou de haricots verts par exemple.