

# THON MI-CUIT

*Rigatonis farcis à la  
purée de fèves menthe et ricotta*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Rigatonis 0.600 kg

### FARCE RICOTTA

Fèves 0.550 kg  
Ricotta 0.180 kg  
Parmesan râpé 0.080 kg  
Menthe (feuilles) 1 botte

### BECHAMEL

Beurre 0.040 kg  
Farine 0.030 kg  
Lait 0.50 litre  
Crème épaisse 0.20 litre  
Sel / Poivre PM

### FINITION

Parmesan râpé QS  
Chapelure de pain de mie QS  
Filet de thon mi-cuit

### HUILE DE CORIANDRE

Huile d'olive 0.20 litre  
Coriandre 2 bottes  
Sel / Poivre QS  
Glaçon 1 pièce

### PROGRESSION

#### 1. Cuire les rigatonis à l'anglaise

Egoutter, rafraîchir.

#### 2. Préparer la farce

Cuire les fèves à l'anglaise, égoutter, rafraîchir, émonder.

Les passer au robot coupe avec les feuilles de menthe ajouter la ricotta puis le parmesan, débarrasser en poche puis garnir les rigatonis.

#### 3. Confectionner une béchamel

avec tous les ingrédients et lier les rigatonis dans un peu de sauce pour qu'ils collent entre eux.

Les disposer 5 par 5 sur plaque anti-adhésive et saupoudrer le dessus de parmesan râpé et les extrémités de chapelure, enfourner à 150°C. Finir de gratiner sous la salamandre.

#### 4. Cuire le thon, rosé à cœur.

Trancher et servir sur le dessus des rigatonis, accompagner d'une huile de coriandre.