



A toutes saveurs. Les saveurs de l'été : le thon par Mathieu Pacaud

En tartare ou juste cuit rosé à la plancha, le thon fait partie des saveurs de l'été. Pour le [cuisiner](#) autrement, Laurent Mariotte nous invite à remonter l'histoire d'une recette voyageuse avec le [chef Mathieu Pacaud](#), élevé à la pastilla de thon. Audio: http://www.francetvinfo.fr/replay-radio/a-toutes-saveurs/a-toutes-saveurs-les-saveurs-de-lete-le-thon-par-mathieu-pacaud_2257239.html



La pastilla au thon de [Mathieu Pacaud](#). (Laurent Mariotte / Radio France)

Les saveurs de l'été de [Mathieu Pacaud](#)

A 36 ans, [Mathieu Pacaud](#) a été formé à bonne école en apprenant la cuisine avec son père, [Bernard Pacaud](#), le [chef](#) de l'[Ambroisie](#) à Paris. Après avoir été chef aux côtés de son père, il est le chef de deux [restaurants étoilés](#) réunis sous le même toit avenue Kleber : [Histoires](#) et [Hexagones](#) depuis 2014.

Aujourd'hui, il vient de reprendre les rênes du [Divellec](#), l'adresse mythique des amateurs de poissons. Ses souvenirs d'été restent marqués par la cueillette des fruits et légumes :

"Quand j'étais petit, j'allais chez une grand-mère dans l'Aveyron avec d'autres enfants. On cueillait nos haricots verts, nos tomates et l'on piquait les framboises sur les parcelles des voisins !"

Le [restaurant Divellec](#)



18 Rue Fabert,

75007 Paris

La pastilla de thon au Divellec

La pastilla de thon de Mathieu Pacaud (Laurent Mariotte / Radio France)

La pastilla est à l'origine une farce de pigeon aux épices et à la coriandre prise dans une pâte friable proche de la feuille de brick.

C'est une spécialité servie en sucré-salé qui nous vient du Maghreb. Au Divellec, Mathieu Pacaud a remplacé le pigeon par le thon et des fruits secs :

"Pour la pastilla, l'idéal est d'utiliser de la pâte filo. On aura l'effet d'un feuilletage qui n'aura pas monté. Avec des feuilles de brick, la pastilla serait trop sèche."

Recette de la pastilla de thon de Mathieu Pacaud

Ingrédients (pour 4 pers.)

- 320 g de thon rouge
- 80 g d'abricots secs
- 50 g de pistaches
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette
- 1 cuil. à café de cumin
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 8 carrés de pâte filo de 20 cm de côté
- 50 g de beurre clarifié

[Visualiser l'article](#)

Coupez le thon rouge en cubes de 2 cm x 2 cm.

Coupez les abricots secs en brunoise et concasser les pistaches. Disposez le tout dans un saladier et assaisonnez de sel, de poivre, de piment d'Espelette, de cumin et d'huile d'olive. Superposez deux carrés de pâte filo et disposez au centre un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre. Garnissez généreusement de farce de thon rouge, retirez le cercle puis repliez la pâte filo tous les 2 cm de manière à bien fermer la pastilla. Badigeonnez-la de beurre clarifié. Laissez reposer pendant 30 minutes au frais de manière à ce que le beurre fige et que le pliage reste intact lors de la cuisson.

Dans une poêle, mettez de l'huile d'olive à chauffer. Saisissez la pastilla des deux côtés en l'arrosant continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Disposez-la pastilla au centre d'une assiette plate et entourez-la de quartiers de tomates cerises pour l'accompagner.

Pour cuisiner le thon rouge : les conseils de Mathieu Pacaud

Le chef Mathieu Pacaud n'est pas à court d'idées pour cuisiner le thon rouge. Il nous donne une recette express de roulés d'aubergines au thon :

"Prenez des aubergines et taillez-les dans le sens de la longueur. Faites-les poêler légèrement et réservez. Taillez de fines tranches de thon aussi grandes que les aubergines et roulez-les avec les tranches d'aubergines comme des cannellonis. Servez les rouleaux avec un coulis de poivron rouge"