

## Brochettes de thon aux tomates cerises, coriandre et cumin

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de thon ou d'espadon
- 20 tomates cerise
- 1 poivron vert
- 1 citron vert et 1 citron jaune
- 1 bouquet de coriandre
- 1 c.à.c. de cumin en poudre
- 1 c.à.s. d'origan
- Huile d'olive
- sel et poivre

Découper le thon en cubes que l'on met à mariner dans un saladier avec le mélange suivant :

Dans un bol mélanger le jus des citrons, l'huile d'olive, le cumin, l'origan, le sel et le poivre puis l'insérer dans le saladier en mélangeant bien de façon à bien napper les morceaux de thon.

Réserver au frais au moins une heure.

Laver les tomates cerise et le poivron vert que l'on coupe en morceaux. Ciseler la coriandre.

Monter les brochettes en insérant alternativement poivron, thon, tomate cerise.

Disposer les brochettes dans un plat allant au four et arroser les brochettes.

Mettre à griller très peu de temps car le citron a déjà cuit le thon.

Avant de servir parsemer de coriandre et récupérer le jus de cuisson pour arroser à nouveau les brochettes.

### Accord met et vin :

Un vin rosé type Côtes de Provence ou Bandol conviendra mais on peut aussi oser un vin rouge léger, un Pinot d'Alsace.