



Tartare de thon

Personnes : 4

Préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 à 2 heures

Ingrédients pour le tartare :

- ✓ 300g de thon
- ✓ 3 tiges d'oignons nouveaux
- ✓ 1cs d'échalote hachée
- ✓ 1cc d'ail pressée
- ✓ ½cc de purée de piment (ou chili en poudre)
- ✓ 1cs de gingembre frais râpé
- ✓ 1cs de graines de sésame noir
- ✓ 1cs de graines de sésame blond
- ✓ 1cs d'huile de sésame
- ✓ sel / poivre

Ingrédients pour la sauce :

- ✓ 2cs de jus de citron vert
- ✓ 1cs de sauce soja
- ✓ 1cs de coriandre hachée
- ✓ 1cs d'huile d'olive

Préparation :

1. Couper en petit cubes le thon
2. Couper en fines rondelles les tiges d'oignons nouveaux
3. Mélanger avec le reste des ingrédients du tartare
4. Mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble et les ajouter au tartare
5. Laisser reposer le tartare entre 1 et 2 heures au frais pour que les saveurs se diffusent.

Servit avec des chips de légumes d'hiver et une salade d'algues.