



Tartare de thon

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Repos | 30 min

INGRÉDIENTS

- 900 g de thon rouge en tranches
- 1 gros citron jaune
- 2 échalotes
- 200 g de tomate
- 1 avocat
- 50 g de câpre
- Huile d'olive
- Persil ou coriandre hachée
- Sel, poivre

Coupez vos tranches de thon, vos tomates pelées et l'avocat en tout petit dés.

Pressez le citron, émincez les échalotes finement.

Lavez, séchez et ciselez le persil.

Mélangez tous les ingrédients.

Ajoutez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez.

Réservez au frais pendant 30 min.

Servir bien frais en entrée, en apéro...