



Tartare de thon



Emincer finement un beau filet de thon cru. Le couper en petits dés.

Couper 1 carotte, 2 ou 3 cebettes, 1 échalote en brunoise, les mélanger au thon. On peut aussi ajouter selon le goût une brunoise de concombre, de carotte et de gingembre frais. Parsemer avec 10g d'olives vertes et 10gr d'olives noires coupées de la même façon, 1cs de câpres hachées, qq. zestes de cumbava si on en a, saler, poivrer, pimenter selon le goût. Dans un petit bol, mélanger 2cs de sauce soja + 2cs de vinaigre balsamique et $\frac{1}{2}$ jus de citron, ajouter en fouettant de l'huile d'olive pour avoir la consistance d'une vinaigrette, assaisonner, mélanger au tartare, saupoudrer de ciboulette et de coriandre fraîchement hachées.

Servir en moulant avec un cercle sur l'assiette entourer de salade ou de tomates cerises coupées en 2 et salées.

Hors saison du thon on peut le remplacer par de l'espadon.