

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 2 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 0 mn Difficulté : Moyen



Tartare de thon au chèvre frais et petits légumes

> Préparation

- Coupez la courgette en dés et l'aubergine en rondelles.
- Faites-les revenir séparément dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Réservez.
- Ecrasez à la fourchette le fromage avec l'huile d'olive et le piment d'Espelette.
- Mélangez le thon avec un peu de jus de citron, un filet d'huile d'olive et de l'aneth. Salez et Poivrez.
- Dans un emporte-pièce, déposez successivement selon votre goût des couches de fromage de chèvre, de courgette, de thon, et d'aubergine.
- Terminez par une couche de fromage de chèvre, une tranche d'aubergine et un peu de mâche. Pour la déco, un filet d'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique.

Ingrédients

- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1/2 aubergine
- 1 petite courgette
- 1 boîte de thon au naturel
- 1/2 citron
- 1 bouquet d'aneth
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Vinaigre balsamique
- Mâche
- Sel et poivre du moulin