

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 0 mn - Difficulté : Facile



Tartare de thon jaune au caviar de saumon

> Préparation

- Mixer ensemble tous les ingrédients sauf le thon et le caviar.
- Couper le thon en petits dés.
- Mélanger avec les autres ingrédients. Ajuster l'assaisonnement.
- Dresser sur des assiettes fraîches à l'aide d'un emporte-pièce.
- Placer le caviar de saumon sur le dessus.
- Décorer avec un brin d'aneth.

Ingrédients

- 600 g de filet de thon jaune
- 5 g d'oignon rouge finement haché
- 2 g de ciboulette finement ciselée
- 2 g d'aneth finement ciselé
- 2 g de thym citronné finement haché
- 30 ml de vinaigre de Champagne
- Le jus d'un citron
- 5 g de câpres finement hachées
- 70 ml d'huile d'olive vierge
- 15 g de moutarde en grain
- Poivre du moulin, Sel de mer
- 60 g de caviar de saumon

