

# Tartare de thon à l'avocat



**Pour 4 personnes**

 **20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**2 avocats mûrs**

**1 jus d'un citron**

**Sel, poivre du moulin**

**500 g de filet de thon**

**Vinaigre balsamique**

**Huile d'olive première pression**

**à froid**

**8 cuillères à soupe de gingembre confit haché**

**1 -** Éplucher les avocats et les couper en dés. Les arroser avec le jus de citron et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

**2 -** Hacher le thon au couteau le plus finement possible. Saler et poivrer. Chauffer une poêle sans matière grasse et y tourner le gingembre jusqu'à ce que tout le sucre soit fendu. Enlever le gingembre de la poêle.

**3 -** Mettre au fond d'un moule carré d'abord 1 à 2 cuillères à soupe de gingembre, ensuite le thon haché et terminer par une couche d'avocat.

Presser bien avec une cuillère et démouler dans des assiettes. Recommencer l'opération 3 fois.

**4 -** Faire une vinaigrette avec 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 2 cuillères à soupe d'eau. Saler et poivrer. Verser 1 à 2 cuillères sur chaque assiette.

**5 -** Décorer le fond de l'assiette avec du cresson et servir immédiatement.