



Tartare de thon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de thon frais
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de câpres (émincées)
1 citron (le zeste râpé)
2 cuillères à soupe ciboulette (ciselé)
sel et poivre
100 grammes roquette
3 tomates cerises
1 petit bocal d'œufs de saumon

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le thon en petits cubes.
- 2.** Mélangez-le avec l'huile d'olive, les câpres, le zeste de citron et la ciboulette. Salez et poivrez.
- 3.** Dressez le tartare sur six assiettes.
- 4.** Garnissez-le de roquette, de tomates cerises et d'œufs de saumon.