

Tartare de thon rouge au gingembre

 Préparation 15 mn |  Temps Total 15 mn |

Ingrédients / pour 4 personnes

- › 800 g de filet de thon rouge extra frais
- › 10 g de gingembre frais haché
- › 20 g d'oignons coupés en dés
- › 40 g de tomates en dés
- › 20 g d'oignons verts ou ciboulette ciselés
- › 2 cuillères à café d'huile de sésame grillé
- › 1 citron vert
- › pesto
- › caramel de soyu
- › tuile au parmesan

PRÉPARATION / Tartare de thon rouge au gingembre

- 1 Tailler le thon rouge et les légumes en dés.
- 2 Mélanger le tout dans un bol. Rajouter l'huile de sésame grillé et un trait de jus de citron vert. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre du moulin.
- 3 Dresser à l'aide d'un ramequin. Décorer au pesto et caramel de soyu.



Pour finir

Finir la décoration avec une tuile au parmesan.