



Tartare de thon au citron



INGRÉDIENTS :

- 400g de filet de thon rouge
- $\frac{3}{4}$ tasse d'oignon rouge
- 8 grands brins de ciboulette
- 2 branches de persil plat
- 2c. à soupe de graines de sésame
- 3c. à soupe d'huile de colza (végétal)
- 3c. à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

ÉTAPE 1

Demandez à votre poissonnier de préparer le thon en le coupant en petits cubes. 1 heure avant de déguster votre tartare, pelez et émincez l'oignon, ciselez finement le persil et la ciboulette et mettez-le tout dans un saladier.

ÉTAPE 2

Ajoutez les dés de poisson, les graines de sésames et l'huile de colza, poivrez, et laissez le tartare se parfumer 1 heure au réfrigérateur. 5-10 min. avant de le servir, arrosez votre tartare avec le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement en ajoutant au besoin un peu de sel, puis remettez-le au frais, de façons à ce qu'il cuise à peine sous l'effet du citron.

ÉTAPE 3

Pour dresser les tartares sur les assiettes, utilisez un emporte-pièce rond ou un ramequin, puis dégustez le tout sans attendre, avec des petits Grissol Baguette Tomates & Basilic.