

TARTARE DE THON ROUGE, MAYONNAISE AU POIVRON

POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 1 poivron rouge
- Ciboulette
- 1 échalote
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- Sel, poivre
- 1 c. à soupe de tartare d'algues
- 4 pommes de terre moyennes cuites
- 350 g de thon rouge
- Huile d'olive
- 1 citron
- Piment d'espelette
- 1 gousse d'ail

REALISATION

- Cuire le poivron à couvert avec huile d'olive et ail, puis le mixer quand il est très tendre
- Détailler les pavés de thon en petits dés
- Ciseler finement échalote et ciboulette
- Rassembler 2 c. à soupe de mayonnaise, 1 c. à soupe de purée de poivron, les autres ingrédients, puis un peu de zeste de citron et un trait d'huile d'olive, assaisonner
- Découper des tranches de pomme de terre cuites, de 5 mm, les assaisonner (sel, poivre, huile d'olive)
- Déposer dans l'assiette de petites quenelles de tartare sur les tranches de pomme de terre.



LE TRUC DU CHEF

SERVEZ LE TARTARE AVEC
UNE SALADE DE ROQUETTE
POIVRÉE ET ÉPICÉE !