

# RECETTE DE TARTARE DE THON FUMÉ



## INGRÉDIENTS (POUR 1 KG DE TARTARE)

- ✓ 1 KG DE THON FUMÉ
- ✓ LE JUS DE 2 ORANGES
- ✓ 1 PAMPLEMOUSSE
- ✓ 2 POMMES (TYPE GRANNY SMITH)
- ✓ OIGNONS FRAIS  
OU CIBOULETTE

## PRÉPARATION

- 01 MARINER LE THON FUMÉ DANS LE JUS D'ORANGE.
- 02 TAILLER EN BRUNOISE LES POMMES ET LES OIGNONS.
- 03 PRÉLEVER LA PULPE DU PAMPLEMOUSSE ET LA COUPER EN MORCEAUX.
- 04 MÉLANGER LE TOUT DANS UN SALADIER ET RÉSERVER AU FRAIS.



### ASTUCE GOURMANDE

AJOUTEZ DE L'AVOCAT ET DES CREVETTES  
CUITES POUR UNE TOUCHE ENCORE PLUS SAVOUREUSE !

## DRESSAGE & ACCOMPAGNEMENT

🍴 DRESSEZ LE TARTARE À L'EMPORTE-PIÈCE  
ET ACCOMPAGNEZ-LE D'UNE SALADE FRAÎCHE.

🍷 ASSAISONNEZ AVEC UNE VINAIGRETTE  
CLASSIQUE OU UN FILET DE VINAIGRE DE  
FRAMBOISE.

1 KG DE THON PERMET DE RÉALISER  
**10 À 12 PORTIONS.**

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :  
**21€ / PLAT.**

