

Tartare de thon au gingembre



1 – les ingrédients :

(Par groupe de 2 personnes)

- 120g de thon rouge
- une tomate
- un poivron vert
- 30 à 50 g de gingembre selon le goût
- Huile d'olive
- ail vert
- Sel poivre

2 – La préparation :

- couper le thon en petits dés de 1cm ou moins
- couper les tomates et le poivron en petits dés de 5mm
- râper le gingembre (une racine ou deux selon votre goût), réserver une partie
- sur une assiette plate mélanger l'ensemble thon, tomate, poivron, gingembre, sel et poivre. Etaler sur l'assiette.
- Répartir sur la surface le gingembre restant, poivrer à nouveau et arroser d'huile d'olive.
- Laisser au frais pendant 20 à 30 mn.
- Servir.