

Tartare thon avocat Fraise Label Rouge

4 personnes Préparation : 20 min

Ingrédients :

- 400 g de filet de thon frais
- 125 g de fraises
- 2 avocats
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron vert
- 1 échalote
- 15 g de graines de sésame grillées
- Gingembre frais

- Huile d’olive
- Poivre

Préparation :

Hacher finement le thon, réservez au frais.
Taillez les fraises en petits dés réguliers ainsi que les avocats.

Ciselez finement la ciboulette et l’échalote.
Dans un saladier réunir l’ensemble des ingrédients ci-dessus.

Râpez le zeste d’un citron vert, et un peu de gingembre frais ainsi que des graines de sésame grillées.

Liez la préparation avec un peu d’huile d’olive et bien poivrer. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement si besoin. Dressez harmonieusement.