



# Tataki de thon aux fraises

4 personnes

Préparation : 20 min

## Ingrédients :

450 g de longe de thon rouge  
Huile d'olive  
15 cl de sauce soja  
15 cl d'huile de sésame  
1 citron vert  
50 g de graines de sésame  
125 g de fraises  
30 g de gingembre  
40 g d'olives noires  
1/4 de botte de ciboulette

## Préparation :

À l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement les fraises, ajouter la ciboulette ciselée et les olives noires hachées. Réserver au frais.

Réaliser la marinade en mélangeant ensemble dans un saladier la sauce soja, l'huile de sésame, le jus de citron vert et le gingembre râpé.

Recouvrir la longe de thon avec la marinade et mariner une heure au frais.

Egoutter la longe de thon et éponger-là à l'aide d'un papier absorbant.

Saisir rapidement et sur toutes ses faces la longe de thon à l'huile d'olive, égoutter et rouler dans les graines de sésame préalablement torréfiées.

Déglacer la poêle de cuisson avec le mélange de fraises écrasées. Réserver tiède.

