Tartelettes au tartare de thon

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
5 portions	15 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 90 g Thon, de qualité sushi
- 15 g Tomates séchées
- 15 g Olives noires
- 3 g Herbes aromatiques, comme du basilic ou de la ciboulette
- 8 g Huile d'olive, pression à froid
- 2 g Citron, zeste
- Sel, poivre
- 7 g Petites feuilles de roquette

LA RECETTE

• Couper le thon en petits dés.

• Hacher finement les tomates, les olives et les herbes, ajouter au thon.

• Mélanger avec l'huile d'olive et le zeste de citron. Assaisonner au sel et au poivre.

• Garnir les fonds de tartelettes de quelques feuilles de roquette.

- Répartir le tartare par-dessus.

LE MONTAGE