



TARTARE DE PRUNE ET THON

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 320 g de filet de thon (nettoyé)
- Câpres, au goût
- Basilic finement émincé, au goût
- Vinaigre de vin blanc, selon les besoins
- Huile d'olive extra vierge, selon les besoins
- Piment finement haché, au goût
- 2 prunes

Le goût sucré et épicé de la prune associé à une douce tartare de thon, pour un merveilleux apéritif d'été.

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Hachez finement le thon avec un couteau bien aiguis.

Préparez l'assaisonnement dans un bol séparé : mélangez les câpres, le basilic, l'huile d'olive et le piment.

Émincer finement le piment.

Pressez le thon dans un petit moule pour lui donner une forme.

Coupez les prunes en fines tranches et disposez-les sur le plat de service.

Placez les thon sur les prunes. Retirez délicatement le moule.

Versez l'assaisonnement sur le thon et servez.

