



TARTARE DE THON ROUGE À LA CIBOULETTE ET LIME, SCAROLE OLIVES CÂPRES ET CRÈME D'OIGNONS DE PRINTEMPS

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 1 heure et 45 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4 / 6

Pour le tartare de thon :

- 480 g de filet de thon rouge
- Ciboulette finement hachée au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût
- Poivre blanc au goût

Pour la scarole olives et câpres :

- 50 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- 1 piment en petits morceaux
- 300 g de scarole
- 5 filets d'anchois
- 20 g de câpres dessalées (pour dessaler : mettre les câpres salées dans un petit bol, les couvrir d'eau et les laisser dessaler 10 minutes ; si vous utilisez des câpres en saumure, en bouteille, il suffit de les rincer)
- 100 g d'olives noires dénoyautées

Pour la crème d'oignons de printemps :

- 1 kg d'oignons de printemps coupés en julienne
- 1 gousse d'ail écrasée

- Huile d'olive extra vierge au goût
- 1 verre de vin blanc sec
- Sel et poivre au goût

Pour décorer :

- 10 g de pistaches hachées

Le tartare de thon est un plat de chef mais il est aussi simple à préparer et dans cette version il rappelle toutes les saveurs de la méditerranée : olives, câpres, un peu d'ail....Bon appétit !

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **1 heure et 45 minutes**

Portions : **4 / 6 personnes**

Préparation

Coupez le filet de thon en cubes de 1 cm ; battez-les et vous obtiendrez le tartare. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive extra vierge et de la ciboulette.

Faites cuire la scarole dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail et du piment et assaisonnez avec les anchois. Laissez sécher à feu doux et ajoutez les câpres et les olives.

Coupez les oignons de printemps en julienne et mettez-les dans l'eau froide pendant environ 1 heure, puis séchez-les et faites-les dorer avec l'ail écrasé et l'huile d'olive extra vierge. Ajoutez le vin blanc et laissez évaporer. Assaisonnez avec du sel et du poivre et passez-les au mixeur jusqu'à obtenir la consistance d'une crème.

Déposez la crème d'oignons de printemps, placez le tartare au centre et mettez la scarole sur le thon. Décorez de pistaches hachées. Enjoy !

