



TARTARE DE PRUNE ET THON

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

Ingredienti per 4

- 320 g de thon propre
- câpres au goût
- basilic, coupé en fines lanières, au goût
- vinaigre de vin blanc au goût
- Huile Evo au goût
- piment, haché finement, 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

Coupez le thon finement avec un couteau, disposez-le dans un moule pour conserver sa forme régulière. Préparez séparément la sauce à base de câpres, basilic, huile d'olive extra vierge, vinaigre et piment. Coupez les prunes en tranches fines et disposez-les au fond de l'assiette. Assaisonnez le thon, disposez-le sur les prunes en prenant soin de ne pas déformer et servez. Bon appétit !

