



THON CRU AUX FRAISES ET AU THYM

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 25 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 3 fraises
- 15ml de vinaigre de vin blanc
- 400gr de filet de thon nettoyé
- 1 branche de thym
- Sel au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût

Un apéritif sensuel au goût délicat résultant de l'association de la fraise à la saveur intense du thym.

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **25 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Préparez le vinaigre en mettant 2 fraises coupées en tranches dans du vinaigre de vin blanc et laissez infuser 15 minutes.

Pendant ce temps, coupez le thon en carpaccio (tranches très fines).

Au bout de 15 minutes, dressez le carpaccio de thon sur une assiette et assaisonnez avec le vinaigre de fraise, le sel, l'huile d'olive extra vierge, le thym et le reste de fraise coupée en petits cubes. Bon appétit !

