

TARTARE DE THON AU GINGEMBRE CARAMÉLISÉ

INGREDIENTS

- 4 TRANCHES DE THON ROUGE
- 150 GRS DE GINGEMBRE
- 4 C. A SOUPE DE SAUCE SOJA
- 2 FEUILLES D'ALGUE
- 2 CITRONS VERTS



PREPARATION

- 1/ Epluchez & râpez le gingembre, faite-le saisir 2 min dans une poêle avec 3 cuil. à soupe d'huile de tournesol en remuant, ajoutez la sauce soja & laissez cuire 2 min de plus.
- 2/ Découpez le thon en cubes. Taillez finement les algues avec des ciseaux. Coupez les citrons en deux.
- 3/ Au moment de déguster, mélangez le thon, le gingembre confit, la moitié des algues & répartissez-les dans 4 assiettes.
- 4/ Ajoutez le reste des algues & dégustez avec un jus de citron vert.



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés