

TARTARE DE THON

2 À 3 PORTIONS

INGRÉDIENTS:

- 2 tubes de thon à tartare Sushi à la maison
- 1/2 tasse de mangue surgelé
- 1 à 2 échalottes française
- 1/4 de concombre anglais
 - Persil frais
 - Ciboulette fraîche
 - Sel & poivre

POUR LA SAUCE:

- 2 cuillère à soupe de sauce Hoisin
- 1 cuillère à soupe de Sriracha (ou plus au goût)
- 3 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1/4 de tasse de mayonnaise



LE GRAND TRUC !

Si tu n'as pas de moule à tartare, huile légèrement un petit récipient de plastique "à lunch", puis dépose du tartare à l'intérieur, presse le doucement à l'aide du dos de ta cuillère, puis démoule le dans ton assiette en donnant un petit coup pour qu'il sorte du contenant !

MÉTHODE

1. Dégeler les tubes de thon selon les indications de l'emballage.
2. Couper en petits dés la mangue et déposer dans un moyen cul de poule.
3. Couper en petits morceaux les échalottes française. Ajouter aux mangues.
4. Couper le morceau de concombre en deux sur le sens de la longueur et le vider de ses pépins.
Ensuite, couper le en petits morceaux. Ajouter ces morceaux aux échalottes et à la mangue.
5. Dans un autre bol, fouetter tous les ingrédients de la sauce.
6. Une fois le poisson dégelé, l'ajouter aux garnitures. Ajouter la quantité de mayonnaise désirée. Bien mélanger.
7. Réfrigérer 10 minutes et servir avec des frites ou une salade !
(Personnellement j'ai aussi ajouté une garniture d'algues mariné sur le dessus)



Les Gourmand(e)s :
Comment se faciliter la vie en cuisine ?



confections.gourmandes



traiteurconfectionsgourmandes.com



Confections Gourmandes