

Tartare de thon aux agrumes



Préparation : 20 min - 4 personnes

300 g de thon rouge - 2 oranges - 1 pamplemousse jaune - 1 pamplemousse rose - 1 citron jaune - 1 échalote - 8 brins de ciboulette - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel et poivre

Pelez à vif les oranges et les deux pamplemousses, séparez-les en quartiers. Réservez la moitié des quartiers pour la décoration. Coupez les autres en petits dés. Pelez et hachez finement l'échalote, ciselez la ciboulette. Pressez le citron pour en extraire le jus. Coupez le thon en très petits dés.

Réunissez dans un saladier la chair du poisson avec les dés d'agrumes, le jus du citron, l'échalote, la ciboulette et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez délicatement à la fourchette.

Répartissez cette préparation dans des cercles, sur assiettes. Tassez légèrement, décorez avec les quartiers d'agrumes réservés. Retirez les cercles et servez aussitôt.

Mon conseil : je dépose une salade très fraîche et je dépose le tartare.