

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## TARTARE DE THON ROUGE

**Pour 2 personnes**  
**Préparation : 20 mn**  
**Repos : 30 mn**

### Ingrédients :

- 300 g de thon rouge très frais
- 1 échalote
- 1 grosse tomate
- Le jus de 2 citrons verts
- 10 brins de ciboulette
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 langoustines cuites

### Préparation :

Pelez et épépinez la tomate puis la coupez en dés. Coupez l'échalote en dés aussi. Coupez le thon en petits cubes, mettez les dés de tomate, de l'échalote et du thon dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, la ciboulette ciselée, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélangez délicatement, couvrir le saladier de film transparent puis laissez mariner 30 min au frigo. Pour servir, tassez le tartare de thon dans des cercles ou bien dans des grands ramequins, si vous utilisez le cercle, retirez-le doucement et si vous utilisez un ramequin, retournez-le délicatement sur une assiette de présentation. Pour la touche finale, enfoncez une langoustine au milieu de chaque tartare. J'ai choisi la mâche comme accompagnement que j'ai assaisonné avec un peu de vinaigrette et quelques dés d'orange.