



Tartines de thon frais par Cyril Lignac

Par Cyril Lignac



Réalisation

Temps de préparation : 12 min

Difficulté : Facile

Type de plat : Entrée

Ingrédients *pour 4 personnes*

2 pavés de thon

1 citron jaune

100 g de ricotta

fleur de sel

2 cs d'huile d'olive fruitée

4 tranches de pain de campagne

poivre du moulin

2 brins de menthe

 Les meilleurs ingrédients sur l'Épicerie Madame Cuisine avec etregourmand.com

LE FIGARO.fr

Préparation de la recette

1

Préparation de l'émulsion

Râper le zeste du citron au-dessus d'un bol, ajouter 1 cuillerée à soupe de jus de ce citron, l'huile d'olive, saler et émulsionner.

2

Préparation des pavés de thon

Couper les pavés de thon en lamelles d'un demi-centimètre. Les disposer dans un plat, verser l'émulsion dessus, les tourner, laisser mariner 3 minutes.

3

Dressage

Faire griller les tranches de pain, y étaler ensuite la ricotta, parsemer de fleur de sel, poser dessus les lamelles de thon et donner un tour de moulin à poivre. Servir aussitôt avec quelques brins de menthe ciselée.

Conseils

Le mot du chef : « Je prépare ces tartines pour l'apéritif et j'ajoute quelques quartiers de cerise avec la menthe. Succès assuré ! »

© Madame Figaro