



La recette de Romuald

Tartare de thon

Tranche de thon extra frais (400 g = +/- 20 verrines)

Le jus de 2 citrons verts

15 cl de lait de coco

Piment d'Espelette et/ou tabasco

Sel poivre

Couper finement la tranche de thon, disposer dans les verrines.

Verser la sauce 10 min avant dégustation. Plus tôt vous risquez de cuire le thon, plus tard, la sauce n'imprégnera pas bien le thon.