

Christian Quenel

Chef du restaurant Christian Quenel

Carpaccio de thon, tartare de légumes marinés au gingembre !

INGREDIENTS

- 🌿 Filet de thon
- 🌿 Tomates
- 🌿 Carottes
- 🌿 Fenouil
- 🌿 Citron
- 🌿 Gingembre frais
- 🌿 Huile de sésame
- 🌿 Sauce soja
- 🌿 Huile d'olive
- 🌿 Coriandre

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer un filet de thon : enlever la peau et les parties grasses (blanches) et réserver au frais.

Préparer les légumes : laver, peler, éplucher et les couper en petits morceaux.

Eplucher et râper le gingembre. Mélanger le tout avec du jus de citron, du sel, du poivre et toutes les huiles. Laisser mariner 30 minutes.

Reprendre le filet de thon et faire de fines tranches que l'on dépose sur une assiette.

Mettre la marinade sur les fines tranches de thon. Râper à nouveau un peu de gingembre par-dessus et ajouter de la coriandre.

C'est prêt à déguster !