

Tartare de thon et oeuf au plat à la Conticini

Préparation et cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

Pour le tartare :

280 g de thon au naturel égoutté et émietté
15 g de noisettes concassées grossièrement
25 g d'oignon rouge ciselé
20 g de cornichons émincés
20 g de câpres concassées
20 g de moutarde forte
4 cl d'huile d'olive
60 g de ketchup
4 branches d'aneth ciselée
2 c à s de vinaigre balsamique
Sel et poivre

Oeufs :

2 oeufs
1 noix de beurre

Mélanger dans l'ordre tous les ingrédients du tartare. Saler et poivrer. Dans une poêle, sur feu moyen, faire fondre le beurre, puis casser les oeufs et les faire cuire doucement, le blanc doit être pris mais pas le jaune qui doit rester coulant. Ne pas saler. Dresser le tartare de thon dans deux cercles posés sur les assiettes et déposer un oeuf sur chaque tartare. Si vous avez un emporte-pièce découper les oeufs au plat en cercle légèrement plus petit que celui du tartare.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>