

Tartare de Tomate et Thon au Basilic et Fromage de Chèvre Frais



Pour
1 personne



Préparation
10 minutes

Les étapes de la recette

- Tailler les tomates en quartiers et les épépiner, puis tailler chaque quartier en petits cubes.
- Égoutter le thon en boîte, puis l'émietter et le mélanger aux cubes de tomates.
- Assaisonner le tout avec les oignons, l'huile, le sel, le mélange aux 5 baies et le vinaigre balsamique.
- Dresser le mélange dans des verrines.
- D'autre part, assaisonner le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel avec le sel fin, le mélange aux 5 baies, le jus de citron, le basilic et l'ail.
- Ajouter ce mélange sur le tartare de tomates et de thon.

Ingrédients

Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	25 g
Tomates en dés	35 g
Thon en boîte émietté	25 g
Oignons rouges hachés	1 cuillère à café
Huile d'olive	1 cuillère à café
Mélange aux 5 baies moulues	1 pincée
Sel fin	1 pincée
Vinaigre balsamique	1/2 cuillère à café
Jus de citron	1/2 cuillère à café
Basilic haché surgelé	2 pincées
Ail surgelé	3 pincées

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr