

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



Pour
1 personne



Préparation
10 minutes

Ingédients

| | |
|--|------------------------|
| 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 |

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.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre