

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## TARTARE DE THON ROUGE



**$\frac{1}{2}$  tasse ou 150 gr de thon cru par portion**

**(qualité tartare ou sushi obligatoire) haché au couteau**

**1 tranche de bacon cuite mince et croustillante**

**2 c. à table d'oignons verts hachés finement**

**1 c. à table de tempura croustillant**

**(ou Rice Krispies, même à la limite biscuits soda émiétés)**

**1 c. à thé de câpres rincées et hachée finement**

**2 c. à table de mayonnaise japonaise**

**(ou 2 c à table de mayonnaise régulière avec  $\frac{1}{4}$  c. à thé de sauce soya Kikkoman)**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé de sauce Wasabi (ou 1 à 3 gouttes de tabasco)**

**Poivre**

Mélanger tous les ingrédients dans un bol et servez immédiatement avec des croûtons ou une salade.

Quand on y prend goût, on peut avoir plusieurs variantes au niveau des choix de poisson, des épices et des accompagnements.

Vous pouvez comme illustré ajouter un oeuf sur le dessus pour ajouter un goût plus onctueux.

Cette recette, offre une bonne portion pour 1 personne, Vous pouvez en avoir facilement pour deux en

petite entrée. Quand on vous parle de qualité de poisson pour sushi ou tartare, il a généralement été congelé au préalable à -32C pour éliminer toutes bactéries.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)