



Carpaccio de thon mariné au citron et aneth

02/10/2018 à 13h13

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400g de filet de thon
- 4 citrons verts
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'aneth hachée
- 20 baies roses
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- poivre

Préparation :

- Lavez les citrons verts, coupez-les en deux et pressez-les ;
- Placez leur jus dans un grand plat ;
- Ajoutez l'huile d'olive, les baies roses, les feuilles de laurier et les branches de thym, le poivre ;
- Découpez le thon en tranches très fines, et placez-le dans la marinade ;
- Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures ;
- Juste avant de servir, ôtez le laurier et le thym, saupoudrez de l'aneth.