Carpaccio de thon aux légumes

25/07/2018 à 13h24

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g de thon germon
- 2 échalotes
- des fines herbes

Pour la sauce :

- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 2 pincées de curry
- sel
- poivre

Préparation :

- Coupez le thon en tranches très fines, à disposer sur un plat;
- Pour réaliser la sauce, pressez l'orange et le pamplemousse, puis ajoutez les huiles et le curry. Passez tous les éléments de la sauce au blender;
- Versez la sauce sur le thon; parsemez d'échalotes et de fines herbes finement émincées. Salez et poivrez;
- Servez avec une salade de mesclun.