



Tartare de thon

Recette de **Franz Faeh**
Hôtel Le Vieux Manoir, Murten



Sauce spéciale Kikkoman

- 5 dl sauce soja
- 2 dl vinaigre balsamique
- 1 dl huile d'olive
- 1 cc miel
- 1 dl jus de citron frais

Tartare de thon

- 400 g thon rouge frais, paré
- 200 g chou chinois
- 50 g sakura Mix
- 10 g coriandre
- 3 cc sauce spéciale Kikkoman
- 2 cc huile de sésame
- 1 cc jus de citron vert
- sel, poivre

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation de la sauce spéciale Kikkoman

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le miel soit complètement dilué.

Préparation du tartare Coupez la moitié du thon en petits dés avec un couteau tranchant, dans un saladier, mélangez ensuite les dés de thon avec la coriandre hachée, la sauce spéciale Kikkoman, le jus de citron vert, l'huile de sésame, le sel et le poivre, goûtez pour compléter l'assaisonnement. Coupez le chou chinois en julienne, faites-le revenir dans l'huile de sésame, mouillez avec 3 cc de sauce spéciale Kikkoman. Disposez au milieu de l'assiette, coupez le reste de thon en lamelles très fines et répartissez-les uniformément sur le chou en ajoutant quelques gouttes d'huile de sésame.

Présentation Disposez à la fin le tartare avec quelques pousses de Sakura Mix. Présentez comme vous le souhaitez.