

Tartare de crevette et thon, brunoise de fraises, coriandre et poivre sur crostini

Recette pour 12 tapas

Description

Un plat aux saveurs estivales, un tartare de thon Yellowfin agrémenté de crevettes nordiques, fraises fraîches et feuilles de coriandre

L'astuce du chef

Pour faciliter la taille de vos croûtons, vous pouvez utiliser du pain congelé que vous couperez lorsqu'il sera légèrement décongelé.

Ingrédients

Tartare

- 450 Gr Thon jaune
- 150 Gr Crevettes de matane
- 2 Unité(s) Échalote
- 4 Unité(s) Fraise(s)
- 2 Unité(s) Lime
- 10 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Filet Pâte de piment (sriracha)

- Sel et poivre
- Huile végétale

Crostinis

- 1 Unité(s) Baguette
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez le thon, les fraises et les crevettes en petits dés réguliers (0,5 cm). Ciselez l'échalote et la coriandre. Zestez et pressez les limes.

Crostinis

Taillez la baguette en tranches les plus fines possible. Étalez vos croûtons sur un plaque à pâtisserie et assaisonnez-les d'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin. Cuire 8 minutes au four.

Tartare

Dans un bol, réunissez tout les ingrédients de votre tartare. Ajoutez un filet d'huile végétale et salez. Mélangez bien et servez aussitôt.

Bon appétit!