

TARTARE DE THON AVEC SAUCE DE PISTACHE ET POLLEN



Ingrédients Menù

25 g Salsa di pistacchio - XIOX7
q.b. Erba cipollina liofilizzata (Ciboulette lyophilisée) - 1250
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

85 g Thon
Sel et poivre
graines de sésame
Salade mixte
Ciboulette

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Dans un bol, on verse le thon coupé en dés,

Nous commençons par assaisonner avec du sel, du poivre, ciboulette, graines de sésame et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Nous mélangeons le tout.

On met la sauce de pistaches.

On ajoute le coupe-pâte,

On insère le tartare assaisonné.

On enlève le coupe-pâte,