

## TARTARE DE THON AVEC SAUCE DE PISTACHE ET POLLEN



### Ingrédients Menù

25 g Salsa di pistacchio - X10X7  
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 Pellaracani

### 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,