

Tartare de Pastèque et Melon au Thon

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- THON(S)	200g (au naturel)
- PASTÈQUE	250g
- MELON(S)	250g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2-3 c à café
- PAPRIKA	1 pincée
- CIBOULETTE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	2 pour la déco
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détaillez la pastèque et le melon en petits dés.
- Dans une assiette creuse, écrasez le thon égoutté à la fourchette avec le paprika, la crème, de la ciboulette ciselée, sel et poivre.
- Répartissez les fruits dans le fond des emporte-pièces, puis surmontez avec le thon. Egalisez et tassez légèrement.
- Décorez d'un peu de ciboulette, de melon ou pastèque et d'une olive noire.

Variante:

Servez avec du pain toast grillé.

