

Tartare de Thon à l'Avocat, Féta et Melon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Thons	2 boîtes au naturel
- Ketchup	
- Mayonnaise	
- Paprika	
- Avocats	1
- Melons	½
- Pomme Granny (Verte)	½
- Vinaigre de Cidre	1 c à soupe
- Citrons	½
- Huile d'Olive	2 c à soupe
- Féta (Fromage Grecque)	200g
- Assortiment de Salades	en déco
- Vinaigrette	maison
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un bol, mélangez le thon égoutté avec du ketchup, mayonnaise, paprika, sel et poivre. Filmez au contact et réservez au frais.
- Pelez et taillez l'avocat en petits dés. Arrosez-les de jus de citron.
- Pelez et taillez également en petits dés le melon et la pomme.
- Placez le tout dans un saladier et assaisonnez de sel, poivre, vinaigre de cidre et huile d'olive. Filmez au contact et réservez au frais.
- Coupez la féta en petits dés et poivrez généreusement. Réservez au frais.
- Au moment de servir, à l'aide d'un emporte-pièce, montez votre tartare en commençant par une couche de thon puis de fruits et ensuite de féta. Renouvelez une seconde couche de chaque partie.
- Décorez avec un peu de salade et arrosez de vinaigrette maison. Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.