

CARPACCIO DE THON AU MIEL ET AU SÉSAME

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- THON(S)	450g steak (congelé)
- PILI-PILI	1 c à café
- CITRON(S)	½
- HUILE D'OLIVE	5 cl
- MIEL	2 c à soupe (liquide)
- GRAINES DE SESAME	1 c à soupe
- BASILIC	2 c à café
- SEL	

Recette:

- Si le thon n'est pas congelé, emballez-le et placez-le au congélateur au moins 1 heure
- Sortez le thon et coupez-le à la trancheuse à 1 mm d'épaisseur. Placez-le directement sur l'assiette.
- Préparez la marinade en mélangeant le jus du citron, l'huile, le pili-pili et le miel. Salez légèrement.
- Nappez le carpaccio de thon avec la marinade et placez au frigo pendant 30 minutes.
- Au moment de servir, saupoudrez de basilic et de graines de sésame.

