

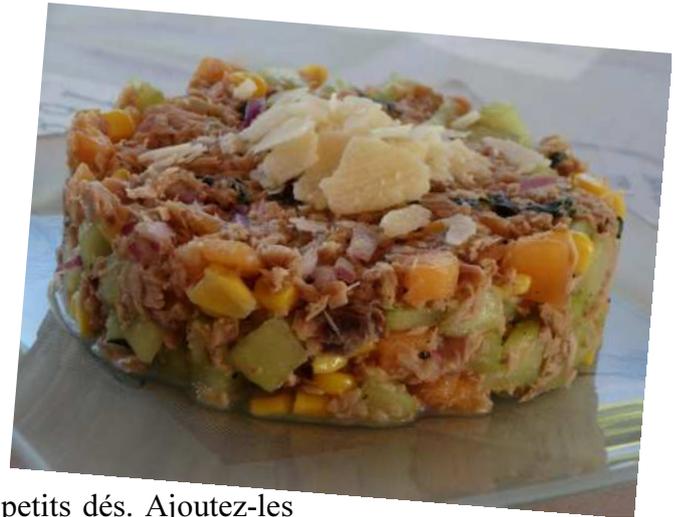
Tartare de Melon - Concombre à la Menthe et au Thon

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- THON(S)	130g au naturel
- MELON(S)	200g
- CONCOMBRE	100g
- ECHALOTE(S)	1
- MAIS (GRAINS)	2 c à soupe
- CITRON(S)	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- MENTHE FRAICHE	6-8 feuilles
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le melon en petits dés et placez-les dans un plat creux.
- Pelez, épépinez et coupez le concombre en petits dés. Ajoutez-les au melon.
- Emincez très finement l'échalote. Ajoutez-les également dans le plat creux.
- Egouttez et émiettez le thon.
- Ciselez la menthe.
- Intégrez le thon au reste ainsi que le jus de citron, le maïs, l'huile d'olive, la menthe, sel et poivre.
- Mélangez délicatement puis conservez au frais au moins 1 heure.
- Coupez le parmesan en copeaux.
- Dressez les tartares à l'emporte-pièce et surmontez de quelques copeaux de parmesan.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Placez au frais au moins 1 heure avant de dresser.
Accompagnez de pain baguette.