

Tartare de Thon aux Dés de Melon-Pêche et au Pesto Basilic-Aneth

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- THON(S)	130g au naturel
- MAYONNAISE	1 c à soupe
- PAPRIKA	1/2 c à café
- MELON(S)	150g
- PÊCHE(S)	100g au sirop
- CRÈME BALSAMIQUE	
- PESTO MAISON BASILIC-ANETH	DI-345
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez le thon : égouttez-le puis émiettez-le. Ajoutez la mayonnaise, la paprika, sel et poivre. Mélangez et réservez au frais.
- Epépinez le melon puis taillez-le en petits dés.
- Egouttez et coupez les pêches en dés.
- Dressez le tartare dans des emporte-pièces : commencez par une couche de fruits, arrosez de crème balsamique, sel et poivre. Surmontez avec le thon mayonnaise puis répartissez une fine couche de pesto basilic-aneth maison.
- Garnissez de copeaux de parmesan, d'une feuille de basilic et d'un brin d'aneth.
- Retirez l'emporte-pièce et servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de pain.