

Tartare de thon cru au lait de coco

Ingrédients :

Thon frais
Tomate
Citron (lime)
Lait de coco
Sel
Poivre



Préparation :

Couper le thon en dés et faire dégorger avec du sel et de l'eau durant 1h00 au frais.

Puis vider l'eau, presser le citron et recouvrir le poisson du jus. Laisser reposer encore 1h toujours au frais.

Vider le jus de citron, ajouter les tomates coupées en petits carrés et ajouter le lait de coco.

Laisser reposer en frais avant de servir.

Source :

Net (mais où donc ??)