



[La recette de Granny de septembre](#)

Tartare de thon

Recette envoyée par une fidèle lectrice, à manger frais en entrée ou en plat principal

Pour 4 personnes

Ingrédients : 500 g de thon blanc frais de type Albacore, 1 tomate, 2 oignons nouveaux, ciboulette, huile d'olive, 1 citron vert ou jaune

- Couper le thon en petits cubes (environ 5mmx5mm) dans un saladier
- Couper les oignons en petits morceaux ainsi que la tomate (sans la pulpe) et les mélanger au thon
- Verser un bon filet d'huile d'olive, de la fleur de sel, du poivre du moulin et la ciboulette finement ciselée. Puis mélanger le tout et garder la préparation au frais au minimum 1h avant de servir.

- Au moment de servir, dresser le tartare à l'aide d'un ramequin ou autre petit moule sur l'assiette, presser un quart de citron dessus et servir accompagné d'avocat ou salade verte en guise d'entrée ou de frites pour un plat complet.



Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier !

Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier (Le Petit Vendômois, 53 rue Poterie - 41100 Vendôme) ou par mail (lepetitvendomois@wanadoo.fr).