

Tataki de thon sur sa tarte et tomates

Ingredients

- 700 g de longe de thon
- 2 càs de graine de sésame
- huile de sésame
- 1 pâte feuilletée
- 600 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de sucre
- basilic

Je passe en cuisine

1. Retirez la peau des tomates et épépinez les. Dans une cocotte, ajoutez les tomates hachées avec l'huile d'olive, l'ail, le sucre et une pincée de sel. Laissez évaporer l'eau des tomates et, hors du feu, ajoutez le basilic ciselé.
2. Découpez en petits cercles la pâte feuilletée. Cuisez les entre deux plaques de four à 180°C pendant 5 à 10 minutes. Salez et panez la longe dans le sésame. Chauffez une poêle avec un filet d'huile d'arachide. Cuisez la longe 1 minute sur chaque face à feu vif.
3. Ajoutez le concassé de tomate au basilic sur le feuilletage. Découpez la longe de thon et la disposez harmonieusement sur la tarte fine. Décorez avec quelques feuilles de basilic.



DIFFICULTÉ

FACILE



PRÉPARATION

30 MIN



CUISSON

15 MIN



NB DE PERS.

4