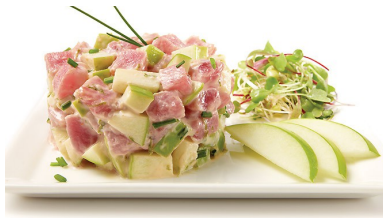


## Tartare de thon à la pomme, mayonnaise épicée



Temps de préparation : **12 minutes**

Temps total : **12 minutes**

Portions **4 entrées**

1. 450 g (1 lb) de thon ahi de qualité tartare, coupé en petits dés

2. 1 pomme verte non pelée, coupée en petits dés
3. 1 lime, zestée et pressée
4. 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de mayonnaise maison ou du commerce
5. 4 ml ( $\frac{3}{4}$  c. à thé) de sauce Sriracha, ou au goût
6. 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche, ciselée
7. Poivre du moulin, au goût

- 
1. 450 g (1 lb) de thon ahi de qualité tartare, coupé en petits dés
  2. 1 pomme verte non pelée, coupée en petits dés
  3. 5 ml (1 c. à thé) de zeste de lime (environ 1 lime)
  4. 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime (environ 1 lime)
  5. 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de mayonnaise maison ou du commerce
  6. 4 ml ( $\frac{3}{4}$  c. à thé) de sauce sriracha, ou au goût
  7. 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche, ciselée
  8. Au goût, poivre du moulin

## Méthode

1. Dans un bol, mélanger le thon, la pomme, le zeste et le jus de lime. Réserver.

2. Dans un autre bol, mélanger la mayonnaise, la sauce sriracha, la ciboulette et le poivre.
3. Bien incorporer la mayonnaise au mélange de thon.
4. Pour une belle présentation, presser le tartare dans un emporte-pièce rond ou une boîte de conserve nettoyée et ouverte aux deux extrémités. Accompagner de micropousses de radis et décorer d'une fine tranche de pomme verte et de brins de ciboulette.