Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de thon rouge à l'huile de sésame

Ingrédients

Préparation

Je coupe le thon rouge en très fines lamelles que je divise ensuite entre 4 assiettes. Dans une poêle, je fais brunir à sec 4 càs de graines de sésame.

On arrose le thon du jus du citron, d'huile d'olive, et de 4 càs d'huile de sésame puis on ajoute les graines de sésame, 2 càs de fleur de sel et le mélange de poivres.

C'est meilleur si on laisse ce plat reposer 15 minutes au frais avant de le déguster.

Notes :