

Carpaccio d'avocats et thon cru



4 portions

Ingrédients

2 avocats mûrs, pelés et coupés en cubes
4 morceaux de 60 gr de thon rouge frais en tranches
Jus de 2 oranges
4 radis en julienne
15 ml de vinaigre de riz
15 ml de sucre
4 feuilles de basilic frais en morceaux
6 tomates cerises coupées en quartiers
2 c. à table d'huile d'olive au citron
Fleur de sel et poivre frais au goût

Préparation

1. Étendre sur le comptoir de travail un morceau de pellicule plastique, y déposer quelques cubes d'avocats, puis recouvrir d'un autre morceau de pellicule plastique. À l'aide d'une casserole à fond plat, taper sur les cubes d'avocats pour en faire des tranches très minces. Mettre les tranches au congélateur 45 minutes ou jusqu'au moment du service.

Astuce

Si vous n'avez pas d'huile de citron, remplacer par de l'huile d'olive et des zestes de citron frais.

Crédit

Laurent Godbout

Carpaccio d'avocats et thon cru

2. Trancher les radis en julienne et les mélanger avec le vinaigre de riz et le sucre. Faire mariner 15 minutes, puis égoutter.
3. Dans une assiette de service, déposer délicatement les tranches d'avocats et ajouter par-dessus les morceaux de thon. Arroser de jus d'orange.
4. Déposer tout le reste des ingrédients, assaisonner et servir.