

TARTARE FONDANT TOMATES ET AVOCAT



4 pers



20 min



2h

INGRÉDIENTS

4 belles tomates bien fermes

•
2 avocats

•
le jus de 2 citrons

•
1 c.à.s d'huile d'olive

•
1 c.à.s de miel liquide

•
1 pincée de sel

•
les feuilles de 2 branches
de basilic hachées

•
quelques brins de
ciboulette hachés

•
1 petit oignon haché

PRÉPARATION

1. Faites une petite croix sur le haut des tomates avec la pointe d'un couteau. Faites bouillir 1/2 litre d'eau, et trempez-y les tomates 30 secondes puis stoppez la cuisson sous l'eau froide. Enlevez la peau et videz-les de leurs pépins. Coupez la chair en dés.

2. Dans un saladier, battez à la fourchette le jus de citron, l'huile, le miel et le sel. Ajoutez au mélange la ciboulette, le basilic et l'oignon.

3. Mélangez délicatement les tomates et les avocats coupés en petits dés, en prenant soin de ne pas les écraser.

4. Huilez l'intérieur d'un emporte-pièce ou d'un verre droit afin que le tartare se démoule facilement. Avec une cuillère, pressez le mélange dans l'emporte-pièce pour le déposer dans une assiette.

5. Décorez le tartare avec un peu de poivre, un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic.



ASTUCE DU CHEF

N'oubliez pas le jus de citron, sans lui l'avocat risque de noircir.

