

**TARTARE DE THON AUX AVOCATS ET AUX RADIS 220g**


Niveau	Cher		
Catégorie	3007 Entrees de la Mer		
Type	RESTAURATION		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:00
		Repos	00:00

Descriptif	Tartare de thon aux avocats et aux radis			
Note				
Coût matière portion HT	1,09	Prix de vente réel TTC	1,15	
Coût matière total HT	1,09	Coefficient multiplicateur	1,05	
Marge brute	0,00			

**Progression**
**Préparation :**

Découpez la chair du thon en cubes. Passez-les au robot très brièvement avec les oignons, afin d'obtenir une texture de tartare grossièrement hachée. Mélangez les jaunes d'oeufs à cette chair et réservez au frais.

Coupez les avocats en 2, ôtez les noyaux et la peau, citronnez la chair pour qu'elle ne noircisse pas.

Hachez le cerfeuil (gardez quelques brins entiers pour la décoration) et incorporez-le avec l'huile à la chair de thon. Incorporez les petits cubes d'avocats en remuant délicatement. Salez et poivrez.

Répartissez le tartare dans 4 ramequins individuels et tassez à l'aide d'une spatule. Retournez.

Servez décoré de rondelles de radis et de brins de cerfeuil.

**Ingrédients**

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
THON BLANC NATUREL - BTE 4/4 600 G	120,000	Gramme	0,01	0,69
JAUNES OEUFS - BRICK 1000 G - Frais	20,000	Gramme	0,00	0,08
OIGNON - CAT 1 - 40-60MM - Frais	20,000	Gramme	0,00	0,01
CERFEUIL - BARQ 30 G - Frais	1,500	Gramme	0,03	0,05
AVOCAT HASS - Cal 14/16 - Frais	0,500	Piece	0,30	0,15
RADIS BOTTE - UE - Frais	15,000	Gramme	0,00	0,06
JUS CITRON - VERRE 75 CL	0,500	Cl	0,03	0,02
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	0,800	Cl	0,04	0,03
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	0,01	0,00