

# Insalata Eldorado Cylinder & Tataki de Thon



## Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1,2kg Ardo Insalata Eldorado

10g Ardo Ail en dés

1 dl d'huile d'olive

600g de thon

Épices cajun

60g de crème aigre

60g de mayonnaise

Jus de lime

décoration

## Préparation

1. Laissez l'insalata Eldorado décongeler au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Assaisonnez le thon avec les épices cajun et faites-le frire dans l'huile et l'ail, 15 secondes de chaque côté, puis laissez-le refroidir immédiatement.
3. Mélangez la mayonnaise et la crème aigre avec l'ail frit et assaisonnez avec le jus de lime et le poivre & sel.
4. Utilisez un cercle pour présenter l'Insalata, avec de fines tranches de thon sur le dessus. Terminez avec la sauce, un peu d'huile d'olive et décorez avec des fleurs et des micro-pousses.

## Allergènes

Fish

Milk

Soy



We preserve nature's gifts