



# Salade de chanterelles au thon mariné, avec carpaccio de tomates



## Préparation de la salade de chanterelles

Étaler les chanterelles sur une plaque de steamer. Saler légèrement et cuire à la vapeur conformément aux réglages de cuisson. Sortir les chanterelles de l'espace de cuisson, séparer le jus et laisser égoutter les champignons. Les mettre dans un saladier et ajouter huile, vinaigre et ciboulette. Saler et poivrer. Répartir les champignons dans de petits cercles, les tasser légèrement et réserver.

## Préparation du thon mariné

Saler les dés de thon et les passer dans la marinade à base d'huile d'olive, de citron vert et de poivre. Réserver.

## Préparation du carpaccio de tomates

Couper les tomates en fines rondelles et les dresser en éventail sur les assiettes. Badigeonner d'huile au pinceau, saler et parsemer de grains de poivre.

## Rezept für 4

### Ingrédients de la salade de chanterelles

400 g chanterelles, parées et lavées  
1 cs ciboulette, ciselée finement  
huile d'olive  
vinaigre de xérès  
sel, poivre

### Ingrédients du thon mariné

180 g thon en dés  
1 cs jus de citron vert  
2 cs huile d'olive  
sel, poivre

### Ingrédients du carpaccio de tomates

4 petites tomates, fermes  
2 cs huile d'olive  
sel  
grains de poivre, concassés



**Anrichten**

## **Présentation**

Placer les chanterelles sur le carpaccio de tomates et retirer le cercle avec précaution.

Dresser les dés de thon. Servir.

## **Réglage de cuisson**

Avec préchauffage - niveau 1

8 minutes | vapeur 100 °C (chanterelles)