



## Le tartare tomate avocat citron confit

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 1 h.

### Ingrédients

Avocats : 2  
Tomates Roma bio : 4  
Jus de citron : 1/2  
Citron confit : 1  
Mélange 5 baies  
Sel, poivre

*Citron bio : 1*

### Matériel

une planche à découper  
un couteau pointu  
une passoire  
un couteau économe  
4 verrines



### Réalisation

1. Laver et essuyer les tomates. Epépiner le citron confit.
2. Couper la chair des tomates, des avocats et le citron confit en petits dés.
3. Arroser les dés d'avocat de jus de citron et les réserver au frais.
4. Saler les dés de tomates et les placer dans une passoire au frais pendant au moins une heure, afin d'égoutter leur jus.

### Le montage des verrines

5. Placer une première couche de dés d'avocats dans des verrines. Donner un tour de moulin et saler un peu.
6. Mélanger les dés de tomates aux dés de citron confit et les placer dans les verres au-dessus des dés d'avocat. Poivrer un peu.
7. Décorer éventuellement avec un zeste de citron bio largement prélevé à l'économe.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)