Tartare de Thon à la Vanille

**Pour 4 personnes:**

Marinade:

* 2 c à café de vinaigre vanillé
* 3 c à soupe d'huile d'olive vanillée (maison)
* 2 belles pincées de sel vanillé aux éclats de vanille bleue
* 2 pincées de piment de Cayenne (ou poivre)
* 3 tiges de cive ciselées
* \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*
* 600 à 800 gr de poisson, ici du thon germon
* un peu de crudités (carottes et chou râpé, jeunes pousses...)
* 2 tiges de cives ciselées pour la finition ou autres herbes aromatiques

**Détaillez le poisson en dés. Émulsionnez ensemble les ingrédients de la marinade et mélangez avec le poisson. Laissez mariner le poisson au frais dans un récipient non métallique pendant 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et dressez à l'emporte-pièce sur un lit de crudités. Parsemez d'herbes fraîches et servez frais, accompagné si vous le souhaitez de frites de patate douce.**

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