



Seafood Maison

VENTRÊCHE DE THON ET CONDIMENT



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Ventrêche de thon et condiment

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

2 boîtes de ventrêche de thon Ortiz • 2 oignons nouveaux • des olives Kalamata • 2 petits citrons confits • huile d'olive Alexis Muñoz • sel • piment d'Espelette

Coupez les oignons nouveaux en fines rondelles et les citrons confits en petits morceaux.
Dénoyautez et coupez les olives en morceaux, puis mélangez le tout avec l'huile d'olive. Assaisonnez. Servez la ventrêche accompagnée de ce condiment.

