

# Tartare de tomate cœur de bœuf, pastèque et câpres

200 g de pastèque (soit 1 belle tranche),

3 branches de persil,

1 grosse tomate cœur de bœuf,

30 g de câpres,

1 c. à soupe d'huile d'olive,

1 pincée de sel et de poivre



Laver la tomate et l'épépiner. La couper en petits dés. Ôter les pépins de la pastèque. Couper la tranche en petits dés. Ciseler le persil. Ajouter les câpres, l'huile d'olive, le sel et le poivre et bien mélanger. Répartir le tartare dans des ramequins et bien aplatir avec la paume de la main. Filmer et placer au frais 4 à 6 heures avant de servir.

Déguster tel quel ou retourner les ramequins dans des petites assiettes à service.