

## Paillasson de navets et tartare de thon

2 navets (4 personnes)

2 pommes de terre

1 oeuf

1 pincée de muscade

400 g de thon albacore

Le jus d'un citron

Quelques gouttes de Tabasco

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Découpez le thon en petits cubes. Placez-les dans un bol, arrosez de jus de citron, ajoutez le Tabasco, salez et poivrez. Laissez mariner 20 à 30 min.

Pelez, lavez et séchez les navets et les pommes de terre.

Râpez-les et pressez-les pour éliminer l'eau rendue.

Mélangez avec l'œuf battu, la muscade, le sel et poivre.

Faites chauffer l'huile dans une poêle.

Formez des galettes, un peu épaisses, avec les légumes râpés et faites-les dorer dans l'huile chaude.

Laissez cuire 15 min environ en retournant de temps en temps.

Disposez les galettes dans les assiettes, déposez par-dessus un peu de tartare de thon et servez.