



Crème de thon



Recette rapide et bien plus légère que les traditionnelles rillettes de thon pour l'apéritif. Elle contient un mélange savoureux d'herbes et d'épices et peut être tartinée sur des toasts ou servie en trempette avec des dips de légumes ou des gressins.

Ingrédients (pour un bol de crème) :

- 1 boîte de conserve de thon (150 g égoutté)
- 2 cuil à soupe de sauce mayonnaise
- 5 gros cornichons au vinaigre
- 1 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuil à soupe de ciboulette
- 1 cuil à café de paprika
- 1 pincée de poudre de piment

Préparation :

Égoutter le thon.

Passer les cornichons au mixeur, puis ajouter les autres ingrédients et mixer à nouveau jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.

Garder au minimum 2 H au réfrigérateur et servir bien frais.

Le 25 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/25/index.html>