

Recettes

`{{ splat | term }}`



Toutes les
recettes

Mousse de thon



Imprimer

[Commenter](#)

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 1 boite de thon au naturel 150g
- 2 oeufs
- 3 CS de fromage blanc de brebis
- persil haché 2 CS
- sel/poivre/paprika
- le jus d'un demi citron

1. Faire cuire les oeufs durs 9minutes au vitaliseur
2. Egouttez le thon,lavez et ciselez le persil
3. Ecalez les oeufs puis passer au mixer tous les ingrédients
4. laissez poser au frais 30 minutes

Parfait pour les buffets de l'été ...avec des légumes crus ...ou en verrines individuelles..et mouillettes pain grillé.....

[Vous allez aussi aimer ...](#)

[Soufflés au chocolat](#)

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram