

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Mousse de thon





Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 1 boîte 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 ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)