

Verrines de thon aux pommes de terre et fromage frais au curry



Pour 8 petites verrines

- 1 petit boîte de thon (Espelette ou tomate)
- 3 petites pommes de terre
- 1 petit boîte de thon au naturel
- 200 gr de fromage frais
- 3 cs de crème épaisse
- sel, poivre
- curry
- ciboulette
- persil

Faire cuire les pommes de terre, les éplucher et les couper en dés.

Egoutter le thon au naturel et mélanger le à la crème épaisse. Rajouter du sel et du persil, mélanger le tout.

Mettre une couche de thon parfumé à l'Espelette ou à la tomate dans le fond des verrines.

Disposer les pommes de terre sur le thon. Saler, poivrer et rajouter de la ciboulette.

Ajouter une couche de thon à la crème dans chaque verrine.

Battre le fromage frais avec du curry. Garnir une poche à douille de cette préparation et décorer le dessus de vos verrines de fromage frais au curry.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.