

## Toasts au thon et au surimi



### Pour 4-6 personnes :

#### Toasts au thon :

- 2 boîtes de miettes de thon à l'huile
- Le jus d'un citron
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 petite cuillère à café de paprika
- Sel, poivre
- toasts

Égouttez les boîtes de thon et gardez l'huile.

Mettez dans le bol d'un mixeur le thon, le jus de citron.

Versez la moitié de l'huile d'olive conservée et mixez.

Ajoutez ensuite la mayonnaise et le paprika. Salez et poivrez.

Conservez au frais jusqu'au moment de vous en servir.

Insérez les toasts dans le grille-pain et faites les griller d'un seul côté. Tartinez généreusement les tranches de pain avec la préparation.

#### Toasts au surimi :

- 2 œufs
- 1 paquet de miettes de surimi (ou chair de crabe)
- 4 c. à s. de mayonnaise
- 1 paquet de toasts
- sel et poivre

Faites durcir les œufs 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Refroidissez-les sous l'eau froide et écalez-les.

Hachez-les grossièrement.

Dans un bol, mélangez les œufs avec les miettes de surimi (ou chair de crabe) et la mayonnaise.

Salez et poivrez.

À l'aide d'une cuillère à soupe disposez le mélange sur les toasts.

Pour mettre un peu de couleur, vous pouvez également les servir accompagnés de toasts à la tapenade.