

TARTINADE DE THON AU SAINT MORET (themomix)



Ingrédients :

- 1 boîte de 280 g de thon entier
- 150 g de Saint Morêt
- 25 g d'échalote
- 1 c à s de jus de citron
- 20 brins de ciboulette
- sel, poivre

Préparation:

- peler l'échalote et ciseler les tiges de ciboulette
- mettre dans le bol, l'échalote
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter le thon émietté
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter le Saint Morêt, le jus de citron, la ciboulette, le sel et le poivre
- puis mélanger 40 secondes en sens inverse à vitesse 3
- transvaser le contenu dans un bocal et réserver au frais

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>