

## Citrons farcis au thon et cornichons



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Une petite entrée très originale...*

### Ingrédients

- 1 boîte de thon - au naturel
- 2 oeufs
- 4 citrons
- 2 cornichons
- 1 cs de moutarde
- 2 cs d'huile
- persil
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez les citrons. Pour chaque, coupez légèrement l'une des extrémités de manière à obtenir une base sur laquelle vous les poserez.
- 2 Évidez les citrons sans abimer la peau et pressez la pulpe pour en extraire le jus.
- 3 Passez le jus au tamis et prelevez-en 2 cuillères à soupe. Le reste sera utilisé ultérieurement pour une sauce de salade, par exemple.
- 4 Faites cuire les oeufs dans une casserole d'eau bouillante salée 5 bonnes minutes pour qu'ils soient durs. Égouttez, passez-les sous l'eau froide, puis écaillez-les. Retirez les jaunes et pilez-les dans un bol avec l'huile, la gousse d'ail, la moutarde et le jus de citron.
- 5 Ajoutez à cette préparation le thon, les blancs d'oeufs, l'oignon, les cornichons et le persil. Passez le tout à la moulinette.
- 6 Garnissez les citrons de la farce au thon et servez très frais.

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

