

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

