

## Mini savarin au thon



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 20 mn

**Repos :** 3 h

*C'est joli, facile à réaliser et coloré... Bref, une idée apéritive à retenir !*

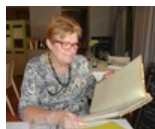
### Ingrédients

- 100 g de thon - au naturel en boîte
- 1 cs de mayonnaise
- 1 cc de crème - épaisse
- 1 cc de concentré de tomates
- 1 petite cs de persil - ou de ciboulette
- 1/2 sachet de gelée - avec 1/4 d'eau tiède
- pain de mie
- pour la déco :
  - mayonnaise
  - oeufs de lumps

### Préparation

- 1 Préparez la gelée comme indiqué sur le paquet.
- 2 Mixez le thon. Ajoutez la mayonnaise, le concentré de tomates, les herbes et la gelée.
- 3 Mettez dans les moules et laissez prendre au frais quelques heures.
- 4 Découpez le pain de mie avec un emporte-pièce de 5 cm en forme de ronds, de coeurs...
- 5 Sur chaque pain de mie, déposez une noix de mayonnaise, puis le mini savarin. Décorez avec des oeufs de lumps.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

