

Mousse thon et betterave au kiri



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Vous pouvez servir ces verrines avec des petites mouillettes de pain, des crackers ou pourquoi pas des gressins.

Recette proposée par : Estelle Péralta

Ingrédients

- 90 g de thon - au naturel égoutté
- 10 olives - noires dénoyautées + 4 pour le décor
- 1 betterave - de petite taille
- 5 portions de kiri
- 2 cs de fromage blanc
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mixez ensemble la betterave, l'échalote, le thon et les olives.
- 2 Ajoutez les portions de Kiri et le fromage blanc, puis mixez à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre.
- 3 Remplissez 8 petites verrines apéritives de cette mousse et décorez-les d'une demi-olive noire.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

