

## Petites bouchées au thon et câpres



Apéritifs et amuses bouches

**Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 15 mn*Idéal pour l'apéritif et rapide à préparer en cas d'invités surprise !*

### Ingrédients

- 1 boîte de thon - à l'huile
- 2 oeufs - durs
- 100 g de ricotta
- 1 cs de câpres
- jus d'1 de citron
- 20 g de beurre
- quelques feuilles d'1 de coeur de laitue
- quelques feuilles d'estragon
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Mixez tous les ingrédients.
- 2 Formez à l'aide de 2 petites cuillères des petites bouchées avec la préparation.
- 3 Disposez ces bouchées dans une coupelle sur une petite feuille de laitue.

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

