

## Tartines au thon à la tomate et saint-Morêt



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Voici une recette super rapide et super gourmande pour être présentée à l'apéritif. J'ai préféré l'adapter pour notre repas du soir.*

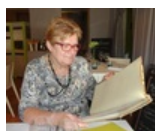
### Ingrédients

- tartines de pain aux céréales
- 1 boîte de miettes de thon à la tomate
- 3 cs de saint-morêt
- brins d'aneth
- mâche
- vinaigrette
- 2 oignons rouges
- sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Eplucher et couper l'oignon rouge. Dans un petit saladier, émietter le thon à la tomate, ajouter l'oignon, le saint-Morêt et l'aneth ciselé. Bien mélanger le tout.
- 2 Mettre au frais pendant que vous préparez la salade. L'assaisonner, ajouter un oignon rouge ciselé et la vinaigrette. Puis, la dresser dans les assiettes.
- 3 Couper la baguette en tranches et les tartiner avec la préparation. Poser les tartines sur la salade. Déguster !

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

