

Verrine de thon à l'avocat



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Une verrine toute simple et vite faite...

Ingrédients

- 1 avocat
- 1 boîte de thon au naturel
- un peu de jus de citron
- sauce cocktail (mélange de mayonnaise et de ketchup)
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Eplucher l'avocat et le mixer avec quelques gouttes de jus de citron afin de lui éviter de noircir. Saler et poivrer.
- 2 Emietter le thon et le mélanger avec un peu de sauce cocktail.
- 3 Dans chaque verrine, verser une couche de thon, une couche de purée d'avocat et renouveler ces opérations. Décorer avec un petit morceau de persil.

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

