

La communauté internet au service de la cuisine et du terroir

Verrines au thon et aux pêches



Entrée Facile

1 filet de jus de citron

aneth

Pour: 2 personnes

Préparation: 10 mn

Une entrée rafraîchissante pour ceux qui aiment le sucré-salé.

Ingrédients

- 1 petite boîte de thon
- 2 pêches au sirop
- 1 portion de kiri
- 3 cs de crème liquide

Préparation

- Dans un bol, mélangez le thon avec le kiri, la crème liquide, la moutarde et l'aneth. Arrosez d'un filet de jus de citron.
- Coupez vos pêches en petits cubes.
- Montez vos verrines en déposant dans le fond votre rillette de thon et, au-dessus, les morceaux de pêches.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog Bleu indigo et chocolat chaud

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

