

## Verrines de thon sur fromage aux herbes



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

*Des verrines colorées qui mettront du soleil dans votre assiette.*

### Ingrédients

- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 400 g de fromage en faisselle
- 2 tomates
- 10 olives vertes
- 4 olives noires pour la déco
- 1 cs de basilic haché
- 4 feuilles basilic pour la déco
- 2 cs de ciboulette hâchée
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Egouttez la faisselle, ajoutez-y 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, la moitié des herbes et les olives coupées en minis-dés.
- 2 Salez, poivrez, réservez.
- 3 Egouttez le thon, assaisonnez-le avec l'huile restante, le vinaigre et ajoutez-y les herbes.
- 4 Versez le fromage aux herbes au fond des verrines.
- 5 Epépinez les tomates et coupez-les en minis-morceaux, répartissez-les sur la faisselle.
- 6 Ajoutez le thon aux herbes, décorez avec quelques dés de tomates, une feuille de basilic et une olive noire.

Proposé par

**chantal**

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

