Verrines

Verrines de thon crémeux à la ciboulette

5 min	5 min	0	0	36
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 c. à soupe **Thon au naturel**
- 4 c. à soupe **Ricotta**
- 12 branche(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Ecraser le thon à la fourchette.
2. Battre un peu la ricotta, il s'agit surtout de l'émietter.
3. Ciseler la ciboulette. Garder quelques pointes pour décorer les verrines.
4. Il vaut mieux ne pas ciseler les herbes trop à l'avance sinon elles vont perdre beaucoup de leur saveur et de leur fraîcheur.

Étape 2

Dressage des verrines

1. Répartir la moitié de la ricotta dans les verrines.
2. Mélanger le reste de la ricotta avec le thon et les 3/4 de ciboulette.
3. Répartir le mélange dans les verrines.
4. Finir en répartissant la ciboulette restante et les pointes réservées.