



Verrines

Verrines de thon crémeux à la ciboulette



5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

36

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.