

CITRONS FARCIS AU THON

Décembre 2008 (Actualisé en décembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 citrons jaunes
- ★ 20 cl de mayonnaise
- ★ 1 boîte de thon au naturel (160 g)
- ★ 1 cuillère à soupe de ketchup
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 1 demi-cuillère à café de paprika doux
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 4 gouttes de tabasco

Ustensiles : Saladier, Cuillère parisienne, Piques en bois

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,60 € (soit 0,90 € par personne)



Recette :

Couper un couvercle à une extrémité des citrons et les évider avec une cuillère parisienne sans percer la peau. Couper la base pour qu'ils tiennent debout, ou enfoncer trois piques en bois à la base à 120° les uns des autres pour qu'ils maintiennent verticalement le fruit. Préparer une mayonnaise bien moutardée.

Égoutter le thon, l'émietter dans un saladier, ajouter les 3/4 de la mayonnaise, le ketchup, le cognac, le tabasco, une cuillère à soupe de jus de citron et bien mélanger le tout. Farcir les citrons avec cette préparation, garnir le dessus avec une noix de mayonnaise. Saupoudrer de paprika et parsemer de ciboulette finement ciselée. Mettre au réfrigérateur pour 30 minutes avant de consommer très frais.

Boisson :

Un gris de Boulaouane servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.