

TOMATES CERISES FARCIES aux RILLETTES DE THON



Tomates cerises
Thon en boîte (190 g environ)
Carrés frais (4 portions de 25 g)
Jus de citron
sel, poivre,
ciboulette

Couper le chapeau des tomates cerises, pour creuser l'intérieur de la tomate, j'ai tout simplement pris mon petit doigt pour creuser la tomate... l'intérieur sort tout seul.

Ensuite faire vos rillettes de thon : J'ai déjà mis la recette [ici](#) mais je vous la note à nouveau :

Ecraser le thon grossièrement à la fourchette. Ajouter la ciboulette émincée, le jus de citron et le fromage frais.

Mélanger le tout. Saler et poivrer.

Vous pouvez vous servir de cette recette comme entrée, dans ce cas, couvrir vos rillettes d'un film plastique et mettre au réfrigérateur. A servir sur un bon pain maison....



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.