

Verrines au Thon

Pour 6 personnes

2 boîtes de thon (de 120 g chacune)

1 petite boîte de concentré de tomates

1 verre d'huile

100 g de crème fraîche épaisse

2 œufs durs

quelques câpres

du sel et du poivre

de l'aneth

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

Mixer ensemble le jus d'une boîte de thon, le concentré de tomates et l'huile. Il faut mixer assez longtemps, le mélange doit avoir la même consistance qu'une mayonnaise. Saler et poivrer cette sauce.

Mélanger le thon (la chair des 2 boîtes), la crème et le vinaigre. Ajouter un peu d'aneth, saler et poivrer.

Répartir le mélange crème-thon dans 6 verres. Recouvrir avec la sauce.

Découper les œufs durs en tout petits cubes, répartir dans les verres, puis décorer de quelques câpres.