

Mousse de thon



Pour 4 personnes

- 1 boîte de thon (200 g)
- 200 g de fromage blanc à 0%
- 1 jus de citron
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail ou une petite cuillère à café d'ail surgelé
- 1 c à soupe de moutarde
- 1 c à soupe de câpres
- Ciboulette, persil
- Sel, poivre

Dans le bol du mixer, placez le thon en morceaux et le reste des ingrédients.

Mixez jusqu'à obtenir une préparation onctueuse.

Versez dans de jolis contenants et réservez au frais pour raffermir un peu la mousse.

Vous pourrez y tremper des bâtonnets de carottes, de concombres et des feuilles d'endives, etc.

Pour une entrée simple et légère, farcissez de mousse des tomates et des tronçons de concombre évidés, des fonds d'artichauts et des feuilles d'endives.