

## MOUSSE AU THON

pour 6 petites verrines

Ou pour 2 cercles en inox de 7cm



1 grande boîte de thon au naturel  
1 sachet de gelée Maggi  
10cL de crème liquide  
1c.s. de moutarde  
2c.s. de vinaigre balsamique  
2c.s. d'huile d'olive  
2c.s. de persil frais haché  
Sel & poivre

Préparer la gelée comme indiqué sur le paquet et laisser refroidir.

Egoutter le thon, émietter-le. Dans un saladier, mélanger le thon, la moutarde, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le persil. Saler et poivrer.

Lorsque la gelée est froide, mélanger la au thon.

Battre la crème en chantilly et incorporer la délicatement avec la préparation précédente.

Verser dans de petites verrines ou dans des cercles en inox. Mettre au frigo pour 3h minimum.

Servir bien frais, accompagné de pain et de mayonnaise.

*Cette mousse peut sans problème être préparé la veille.*