



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pêches au thon mayonnaise .



Ingrédients pour 6 à 8 oreillons :

- 1 boîte de 8 oreillons de pêches au sirop
- 1 c.à.c de moutarde
- 2 c.à.c d'eau
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 c.à.c de vinaigre de framboise
- 350 g de thon émietté
- Huile de tournesol
- Sel, poivre, persil

- Égoutter et émietter le thon. Préparer les oreillons de pêche dans une assiette
- Mettre dans un bol les jaunes d'oeufs, la moutarde, le sel, le poivre, et le vinaigre mélanger
- Fouetter en versant peu à peu l'huile. Rajouter un peu d'eau avant de continuer l'émulsion
- Verser par petits ajouts l'huile jusqu'à obtenir la quantité et la texture de mayonnaise désirée
- Mélanger le thon et la mayonnaise, bien mélanger l'ensemble
- Disposer la préparation dans les oreillons de pêche, saupoudrer de persil

