

. Verrine de pêche au thon et sa brunoise de légumes .



Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 c.à.c de moutarde
- 1 pincée de sel, poivre
- 1/2 concombre
- 10 oreillons de pêche
- 2 c.à.s d'eau
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 pincées de thym
- 2 tomates
- 3 c.à.s de vinaigre
- 350 g de thon émietté
- 4 c.à.s d'huile

- Égoutter et disposer les oreillons de pêche sur une assiette ou directement en verrine
- Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec la moutarde, le sel et le poivre
- Ajouter le vinaigre, puis l'huile, bien émulsionner entre chaque cuillerée
- Ajouter un peu d'eau pour délayer la mayonnaise, ajouter le thym, bien mélanger
- Incorporer le thon émietté et bien le mélanger à la mayonnaise
- A l'aide d'une cuillère à café former de petites boules, disposer sur les oreillons de pêche
- Laver, peler, épépiner et émincer en fine brunoise le concombre et les tomates
- Disposer sur la préparation thon-mayonnaise, assaisonner à convenance
- Servir rapidement et frais

Astuces : pour une recette plus fondante, détailler également en brunoise la pêche et ré-émietter le thon

