

# Verrine de thon libanaise



10 personnes

10 min préparation

cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes 1/10 (80g)** Émietté de Thon Saveurs de la Garrigue la belle iloise  
**200g** de pois chiche cuit  
**70g** de jus de pois chiche  
**3 cuillères à café** de jus de citron (8g)  
**3 cuillères à café** d'huile de sésame (8g)  
**2 pincées** de sel  
**1 pincée** de poivre  
**2 cuillères à soupe** d'huile d'olive (10g)  
**1/2** tomate séchée  
**Une branche** de thym pour décorer

## Les étapes

- 1- Mixer finement les pois chiches cuits avec le jus, le citron, l'huile de sésame, le sel et le poivre
- 2- Répartir dans les verrines
- 3- Recouvrir avec l'émietté de thon
- 4- Déposer au-dessus une fine lamelle de tomate séchée, quelques gouttes d'huile d'olive et une branche de thym pour décorer