

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