

Sauce cocktail aux émiettés de thon



6 personnes

5 min préparation

Aucune cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 80 g** d'émietté de thon (Luzienne, Zanzibar, Marie-Galante ou tomate) la belle-iloise
- 1 cuillère à café** de ciboulette, fines herbes, persil ou basilic haché
- 80 g** de fromage blanc à 20% MG ou faisselle (soit 2 cuillères à soupe)
- 2 cuillères à soupe** de jus de citron vert (uniquement avec la Marie-Galante ou la Zanzibar)
- 2 à 3 pincées** de sel
- 1 pincée** de poivre blanc

Les étapes

- 1- Dans un bol mixer, incorporer le thon avec son huile, le jus de citron, le sel, le poivre et le fromage blanc
- 2- Réduire en fine purée
- 3- Ajouter les herbes puis réserver au réfrigérateur