

Mousse de thon

Ingrédients :

- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 3 ou 4 œufs entiers selon la grosseur
- 2 yaourts brassés
- 2 grosses cuillères de crème
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- sel - poivre - aneth
- poivre vert (1 cuillère à café)
- baies roses (1cuillère à café)
- 1 citron bio

Réalisation :

-Bien écraser le thon à la fourchette. (Je mixe le thon avec les œufs).
Mélanger ensuite avec tous les autres ingrédients pour obtenir une mousse homogène.
Couper un citron en fines rondelles.
Les mettre dans le fond d'un moule à cake.
Y verser ensuite la préparation au thon.

Mettre au four au bain-Marie (four préchauffé) à 200°-220° pendant 1/4heure, puis baisser la cuisson à 180°. Éventuellement couvrir le moule avec un papier cuisson.
Laisser cuire ensuite pendant environ 1/2 heure 3/4 heure : vérifier la cuisson en piquant la préparation avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

On peut éventuellement verser la préparation par moitié en intercalant des crevettes et /ou des coquilles Saint-Jacques.

A servir froid avec une mayonnaise ou avec une sauce rose (ajout de sauce tomate dans la mayonnaise avec du poivre et quelques gouttes de tabasco).

Remarques :

- la recette est pour 8, 10 personnes
- Peut se congeler
- Selon le même principe : avec des restes de jambon blanc au robot +champignons + noix de muscade.