Mousse de thon au fromage frais et à la ciboulette

Une mousse de thon crémeuse à tartiner sur des toasts ou à servir en verrine. Elle ne demande qu'un mixage et un peu de patience au frais.

6 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 240 g de thon en boîte égoutté
- 150 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de ciboulette
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 pincée de poivre

Préparation

1. Mettre le thon, le fromage frais, le citron et les câpres dans le bol.
2. Mixer jusqu'à obtenir une crème lisse.
   30 sec / vitesse 6
3. Ajouter la ciboulette et le poivre puis mélanger.
   10 sec / vitesse 3 / sens inverse
4. Verser dans une terrine et réfrigérer 2 heures.
5. Servir avec des toasts grillés.

Le conseil de Tiha
Si la mousse est trop épaisse pour tartiner, ajoute une cuillère à soupe de lait et mixe 5 secondes.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.