

Rouleaux de Concombre au Thon et Aneth

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|---------------|
| - Concombre | 1 |
| - Thons | 2x 130g |
| - Échalotes | 1 |
| - Fromage Frais | 2-3 c à soupe |
| - Citrons | le jus d'1/2 |
| - Aneth | |
| - Olives Noires | en déco |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Dans un plat creux, mélangez le thon égoutté avec le fromage frais, le jus de citron, l'échalote émincée, sel, poivre et aneth.
- A l'aide d'une mandoline, coupez 6 tranches de concombre dans le sens de la longueur.
- Placez une tranche de concombre dans un emporte-pièce rond de 5-6 cm de diamètre.
- Remplissez avec le thon préparé. Saupoudrez d'aneth et décorez d'une olive noire.
- Répétez l'opération avec les autres tranches de concombre et le thon restant.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Remarque:

Accompagnez d'une baguette.