

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 12 cuillères
Préparation 10 minutes
Repos 20 minutes

Presser le jus de citron.
Ciseler l'aneth et la coriandre.
Ecraser le thon à la fourchette et le mélanger au mascarpone dans un saladier.
Saler, poivrer, puis ajouter les herbes, le jus de citron et le Tabasco.
Mélanger le tout et réserver 20 minutes au réfrigérateur, couvert d'un film alimentaire.
Former des quenelles à l'aide de 2 cuillères à café.
Servir dans les cuillères de présentation, accompagné d'une fine tranche de pain grillé et éventuellement décoré d'un brin d'aneth

Source
Maxi-cuisine février 2013

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Recette rapide pour un apéro improvisé.
En toasts, en verrines ou en cuillères.
J'ai utilisé la moitié d'un citron pour ma part suffisant.
Le Tabasco, sauce au piment rouge, idéale pour relever le goût mais attention à doser avec parcimonie.

Ajouter un commentaire



QUENELLES DE MOUSSE DE THON



Ingrédients

1 boîte de thon au naturel (140g)
100 g de mascarpone
1/2 bouquet d'aneth
1/2 bouquet de coriandre
3 gouttes de Tabasco
1 citron jaune
sel/poivre

