



PETITES TIMBALES DE THON AU CITRON

RECETTES POUR 7 à 8 PETITS RAMEQUINS EN ALU

200G DE THON AU NATUREL

150G DE SAUMON FUME

6 ŒUFS

60G DE CREME EPAISSE

60G DE COMTE RAPE

1 CITRON

BEURRE POUR LES MOULE SEL POIVRE

Faire des petits cercles de papier sulfurisé pour mettre au fond des moules et beurrer les ramequins

Fouetter les œufs entiers avec la crème puis incorporer le comté le zeste de citron et le jus, saler et poivrer.

Emietter finement le thon et ajouter le saumon en petits morceaux.

Mélanger le tout

Remplir les ramequins et les cuire au bain marie 20mn à 210°

Servir chaud ou froid avec la garniture de votre choix.

BON APPETIT