



Bouchées de Noël au thon



Ingrédients

- 1 concombre anglais
- 1 boîte de thon (184 g)
- 30 ml (2 c. à soupe) de crème sure
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon (facultatif)
- un peu de zeste de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage cheddar râpé finement
- des tomates cerises

Lave le
concombre
et les tomates
avant de les
utiliser.



Étapes de la préparation



1

Pèle le concombre en lui laissant des bandes vertes. Puis coupe-le en rondelles d'environ 3 cm d'épaisseur. Creuse leur centre jusqu'à la moitié avec une petite cuillère.



2

Dans un petit bol (ou un robot culinaire), mélange le thon, la crème sure, l'huile d'olive, la moutarde et le zeste de citron. Ajoute un peu de sel et de poivre.



3

Remplis le centre des morceaux de concombre avec la farce au thon. Ajoute un peu de fromage cheddar râpé ainsi qu'une tomate cerise.