

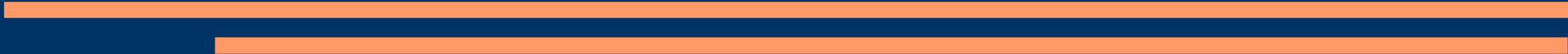
PÊCHES AU THON

Recette fraîcheur

Des amis m'ont fait découvrir cette entrée lors d'un repas, et j'ai immédiatement adoré.

Je ne suis pas particulièrement partisan du mélange des fruits avec du poisson, mais là, ça vaut le détour.

J'ai légèrement modifié la recette pour équilibrer les saveurs et pour alléger la farce façon « fraîcheur ».



PÊCHES AU THON

Ingrédients:

1 grosse boîte de pêches au sirop

20 cl crème fraîche épaisse

15 cl mayonnaise

200 g de thon (1 petite boîte)

Poivre



PÊCHES AU THON

Préparation :

Ouvrez la boîte de thon mais gardez le couvercle.

Videz l'eau de la boîte et pressez avec le couvercle pour en extraire un maximum.

Si il y a trop d'eau dans le thon, la farce risque d'être trop liquide.

Émiettez le thon dans une assiette à l'aide d'une fourchette.



PÊCHES AU THON

Préparation :

Ouvrez la boîte de pêches au sirop et videz le sirop.

Réservez les demi-pêches dans un plat recouvert d'un papier absorbant pour les sécher un peu.



PÊCHES AU THON

Préparation :

Dans un grand plat creux, placez la crème fraîche (environ 4 grosses cuillères à soupe)

Ensuite la mayonnaise (environ 3 grosses cuillères à soupe)

Du poivre et éventuellement du persil haché pour le côté fraîcheur.

Mélangez l'ensemble au fouet.



PÊCHES AU THON

Préparation :

Une fois le mélange homogène, incorporez le thon émietté et mélangez à nouveau.

Voilà, selon la consistance de votre farce, vous pouvez immédiatement farcir vos pêche ou vous pouvez placer le mélange un moment au réfrigérateur avant de le travailler.



PÊCHES AU THON

Et voilà!!

Épatez vos amis avec cette recette très rapide, fraîche et originale.

Elle est pas belle la vie ?

Attention, ne vous laissez pas surprendre comme moi, les boîtes de pêches ne contiennent pas toujours le même nombre de fruits.

En fonction de leur taille, il peut y avoir 8 ou 10 demi-pêches dans une boîte. Le nombre est variable !

Bon appétit, ch'est délicieux ...



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
