Verrine de **Thon libanaise**





10 personnes | 10 min préparation | cuisson

Les ingrédients

2 boites de 80 g Émietté de Thon Saveurs de la Garrigue la belle iloise
200 g de pois chiche cuit
70 g de jus de pois chiche
3 cuillères à café de jus de citron (8 g)
3 cuillères à café d’huile de sésame (8 g)
2 pincées de sel
1 pincée de poivre
2 cuillères à soupe d’huile d’olive (10 g)
1/2 tomate séchée
Une branche de thym pour décorer

Les étapes

1- Mixer finement les pois chiches cuits avec le jus, le citron, l'huile de sésame, le sel et le poivre
2- Répartir dans les verrines
3- Recouvrir avec l’émietté de thon
4- Déposer au-dessus une fine lamelle de tomate séchée, quelques gouttes d’huile d’olive et une branche de thym pour décorer