Sauce cocktail aux **Émiettés de thon**

6 personnes | 5 min préparation | Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 80 g d'Émietté de thon (Luzienne, Zanzibar, Marie-Galante ou tomate) la belle-iloise
1 cuillère à café de ciboulette, fines herbes, persil ou basilic haché
80 g de fromage blanc à 20% MG ou faisselle (soit 2 cuillères à soupe)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert (uniquement avec la Marie-Galante ou la Zanzibar)
2 à 3 pincées de sel
1 pincée de poivre blanc

Les étapes

1- Dans un bol mixer, incorporer le thon avec son huile, le jus de citron, le sel, le poivre et le fromage blanc
2- Réduire en fine purée
3- Ajouter les herbes puis réserver au réfrigérateur