

La mousse de thon

Ingrédients :

- *une boîte de thon (150g environ)*
- *15 cl de crème fraîche*
- *quelques brins de ciboulette fraîche*



Préparation :

Emietter le thon dans un bol à l'aide d'une fourchette. Il ne doit plus rester de morceaux. Ajouter la crème et mélanger jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Saler et poivrer à convenance.

Etaler la mousse de thon sur des toasts de pain frais ou des blinis (du commerce ou faits maison grâce à [cette recette](#)).

Hacher finement la ciboulette et en parsemer les toasts.

Conserver au frais jusqu'à l'heure de l'apéritif.