

Citrons fourrés au thon

Pour 6 personnes.

6 gros citrons, 1 boîte de thon à l'huile, mayonnaise, sel, poivre, 1 ou 2 tomates.

Coupe le chapeau des citrons aux trois-quarts de leur hauteur environ. Couper également une rondelle de peau à leur base afin de leur permettre de tenir debout mais faire bien attention de ne pas couper trop haut ce qui crèverait leur peau. Vider complètement les citrons par leur orifice supérieur. Eplucher et épépiner les quartiers, détailler la tomate en petits cubes.

Faire quelques cuillérées de mayonnaise bien salée et poivrée.

Ouvrir la boîte de thon, égoutter soigneusement et le diviser en très petits morceaux, au besoin le briser à la fourchette, sans toutefois en faire une pâte. Couper les quartiers de citron en petits cubes.

Mélanger mayonnaise, tomate, thon et cubes de citron.

Remplir les écorces avec ce mélange.

Pour un pique-nique : les refermer en se servant de leurs chapeaux comme de couvercles. Maintenir ces couvercles en place soit en les piquant au moyen d'allumettes pointues, soit en utilisant un peu de ficelle de cuisine. Envelopper chaque citron dans une feuille de laitue et les ranger debout dans un panier ou dans une boîte pour en faciliter le transport.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.