

Poivrons à la mousse de thon

Pour 6 personnes.

2 c à soupe de vinaigre, 2 échalotes; 100 g de crème fraîche, 3 jaunes d'œufs, sel, poivre. 1 boîte de 400 g de thon au naturel, 2 c à soupe de ciboulette hachée, 2 blancs d'œufs. 3 poivrons. Petits oignons nouveaux. Quelques feuilles de laitue.

Mettre le vinaigre dans une petite casserole et le faire réduire sur feu doux avec les échalotes. Lorsqu'il n'en reste plus que la moitié, retirer la casserole du feu, et ajouter la crème, battue avec les jaunes d'œufs. Saler, poivrer, et faire épaissir sur feu très doux, en tournant sans arrêt, et sans bouillir. Laisser refroidir en vannant (en remuant de temps en temps).

Egoutter le thon, en retirer les déchets éventuels et l'écraser à la fourchette, avec la ciboulette hachée.

Verser le thon dans la crème et incorporer délicatement au mélange les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Mettre cette mousse au réfrigérateur.

Couper les poivrons en deux dans le sens de la hauteur et les passer rapidement sous le gril du four, pour pouvoir les peler. Mais ne pas les laisser trop longtemps, ils risqueraient de trop se ramollir et l'on ne pourrait plus les farcir. Les remplir de mousse de thon et les ranger sur des assiettes ou dans des bols individuels, garnis de feuilles de laitue.

Servir avec petits oignons ou cornichons.

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.