

DIP DE THON



Préparation : 5 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 1 boîte de thon au naturel (185 g) - 1 échalote - ½ bouquet de cerfeuil - 15 brins de ciboulette - 1 c.c. de moutarde fine - 2 c.s. de fromage frais (St Morêt®) - le jus de ½ citron - sel, poivre

1. Égouttez le thon. Pelez l'échalote et coupez-la en quatre. Lavez le cerfeuil et la ciboulette. Installez la cuve transparente et placez tous les ingrédients dans la mini cuve. Lancez le programme ROBOT pour environ 10 secondes.

2. Placez le dip de thon au réfrigérateur pendant 1 heure. Servez bien frais, accompagné de tranches de pain de campagne grillées ou de bâtonnets de légumes.

Cook Expert ■