

MOUSSE ET RILLETTES DE THON A LA POMME VERTE



Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

**300 g de thon en boîte
1 pomme granny-smith
1 citron jaune bio
1 citron vert
150 g de fromage frais
1 yaourt velouté
3 c à c d'huile d'olive
Piment d'Espelette**

**Egoutter le thon et l'écraser avec une fourchette.
Ajouter un quart du zeste du citron vert finement râpé, un peu de sel et de piment et bien mélanger. Mettre un quart de la préparation de côté.**

Peler puis couper la pomme en morceaux sauf un quartier qui sera coupé en lamelles.

Réunir dans un mixeur le thon, la pomme, le jus de citron, le fromage frais, le yaourt et l'huile d'olive. Saler. Mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Répartir la mousse dans des coupelles individuelles et ajouter sur le dessus quelques lamelles de pomme, et un peu de rillettes de thon réservées. Ajouter quelques brins d'aneth ou de ciboulette et saupoudrer de piment d'Espelette.

Servir frais.