

# CROSTINI AU THON

## ENTRÉE



### INGRÉDIENTS

- 100g de Ricotta
- 1 CàS de Câpres (**Réf: 242**)
- 3 Petits cornichons
- 1 CàS de Ciboulette
- 3 pincées de Sel
- 8 Olives vertes (**Réf: 2**)
- 1 Citron
- 1/2 pot de Filets de thon germon (**Réf: 680**)



4 personnes



10 min



1,8€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Égouter le thon. L'émietter avec les doigts
2. Dessaler les câpres en les passant sous l'eau froide. Les couper en très petits morceaux
3. Bien écraser les cornichons avec une fourchette
4. Hacher les olives
5. Avec une fourchette, bien mélanger la ricotta, une cuillère à soupe de jus de citron, les olives, les câpres, les cornichons
5. Saler et mélanger
6. Mettre la crème au réfrigérateur une heure
7. Toaster le pain
8. Etaler la crème sur le pain toasté
9. Disposer les miettes de thon et les olives sur la crème
10. Rajouter la ciboulette