

Barquettes d'endives au thon de Capucine

Portions : 4 Pers.

Préparation : 20 minutes

1 kg de belles endives

3 boîtes de thon au naturel

1 mayonnaise maison : 1 jaune d'oeuf, 1 cuil. à café de moutarde, huile, vinaigre, poivre

Quelques brins de ciboulette

1 citron



Nettoyer les endives, évider le coeur, séparer les feuilles. Conserver les coeur pour une salade ou un velouté d'endive, par exemple.

Préparer la farce au thon: mélanger le thon, la ciboulette hâchée et la mayonnaise

Farcir les endives avec le mélange

Décorer avec 1 tranche de citron et un brin de ciboulette.