

Roulades de concombre à la mousse de thon

Ce qu'il vous faut :

20 pièces

- ✓ 2 concombres
- ✓ 1 boîte de thon de 370 g
- ✓ 70 g de séré mi- gras
- ✓ 1 cuillère à c. de ciboulette
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Cure-dents



Comment procéder :

1. Peler puis laver le concombre
2. Retirer les deux extrémités dures des concombres
3. Couper les concombres en très fines lamelles dans le sens de la longueur (*les lamelles doivent être suffisamment fines pour être souples*)
4. Mixer le thon avec le séré, la ciboulette, du sel et du poivre selon convenance
5. Enrouler chaque lamelle de concombre pour former des rouleaux
6. Tenir le rouleau avec 2 doigts et farcir l'intérieur avec la mousse de thon
7. Faire tenir le rouleau avec un cure-dents
8. Répétez pour toutes les lamelles