

Pêches au thon

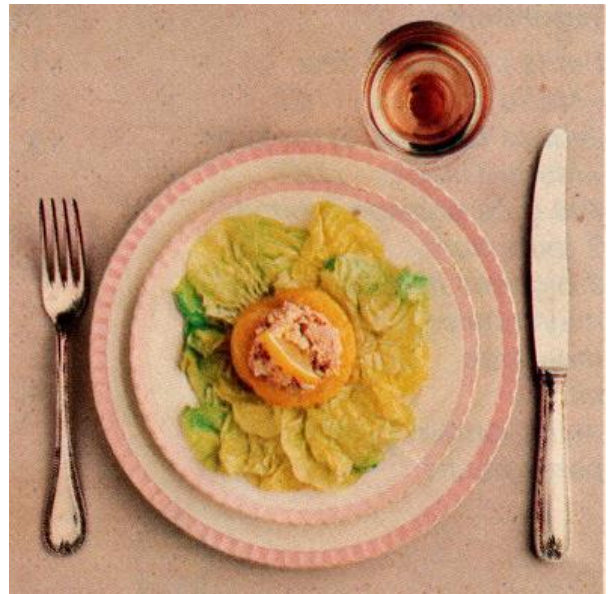
Voici ma recette familiale de pêches au thon. Un plat bien de chez nous même s'il est beaucoup moins connu que les carbonnades, le waterzooi ou ... nos frites nationales !

Manifestement beaucoup de compatriotes ne connaissent pourtant pas ce délice et ignorent donc ce qu'ils perdent ! Et comme toujours : simple, rapide, inratable, préparé à l'avance et délicieux.

Vos convives seront probablement surpris, peut-être même un peu inquiets... mais ils repartiront vraisemblablement en vous ayant chipé la recette !

L'essayer, c'est ... se régaler !

En général, les pêches au thon se servent en entrée, mais accompagnée d'une bonne salade, deux pêches constitueront un excellent repas.



- Ingrédients**
- 1 grande boîte de thon au naturel
 - 2 œufs durs
 - 1 oignon
 - persil (gardez-en un peu pour décorer)
 - 1 citron
 - quelques CS de sauce cocktail
 - 1 grande boîte de pêches au sirop
 - quelques feuilles de salade

Préparation

Egouttez le thon, écrasez-le grossièrement à la fourchette.

Ecalez les œufs et écrasez-les grossièrement aussi à la fourchette.

Hachez finement l'oignon et un peu de persil.

Mélangez le thon, les œufs, l'oignon et le persil à la fourchette.

Arrosez le mélange d'un peu de jus de citron et incorporez quelques CS de sauce cocktail (pour les quantités de citron et de sauce, ... vous goûtez !).

Garnissez les oreillons de pêches égouttés du mélange.

Déposez les pêches garnies au milieu de quelques feuilles de salade et décorez d'un morceau de rondelle de citron et d'un peu de persil.

Placez au frigo et servez bien frais.

Régalez-vous !

La recette traditionnelle est légèrement différente et encore plus simple (rien que pêches + thon + mayonnaise + persil). Mais vous, vous avez droit à ma recette familiale car elle est tellement ... meilleure !