

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 15 minutes  
Pas de cuisson

Lavez les citrons et roulez-les sur le plan de travail avec la paume de la main pour les assouplir.  
Découpez un chapeau sur chacun d'eux, puis évidez-les à l'aide d'un couteau et d'une cuillère.  
Pour cette recette, vous n'aurez besoin que de la moitié de la pulpe ainsi obtenue.  
Découpez-la en petits dés et déposez-la dans un saladier.  
Mélangez-la avec les petits-suissees et le thon émietté.  
Salez et poivrez selon votre goût.  
Garnissez vos coques de citron de ce mélange.  
Saupoudrez de piment d'espelette et glissez au frais jusqu'au moment de servir.  
Vous pouvez remplacer le piment d'espelette par du paprika.

Source  
Recette de Sandrine dans Version Fémina.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Recette simple, rapide et originale.  
Pour ma part pour 4 citrons, j'ai utilisé 200 g de thon net égoutté et 2 petits-suissees, pour le citron c'est à votre goût et pour le piment d'espelette, j'ai ajouté avec le sel et le poivre.  
Coupez le fond du citron, pour qu'il se maintienne bien droit dans le plat de présentation.

### Ajouter un commentaire



### CITRONS FARCIS A LA MOUSSE

### DE THON



### Ingrédients

8 citrons moyens  
200 g de thon au naturel  
4 petits-suissees  
2 pincées de  
piment d'espelette  
Sel/poivre du moulin



