

Bouchées de poivrons farcis au thon

12 pièces

- 2 gros poivrons rouges
- 150g de thon
- une cuillère à soupe de mayonnaise
- une cuillère à soupe de crème fraîche
- quelques feuilles de basilic hachées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- sel et poivre.



■ *Petites bouchées de poivrons roulés farcis à la crème de thon*

■ Nettoyez les poivrons à l'eau claire, essuyez-les et passez les sous le grill du four, ou sur la flamme du gaz pour brûler la peau sur toutes les faces. Enfermez-les dans un sac plastique, une fois refroidis, sortez les poivrons, et ôtez la peau.

■ Supprimez le pédoncule et les graines des poivrons, et coupez-les en lamelles épaisses.

■ Ecrasez le thon avec la mayonnaise, le basilic, la crème et le jus de citron. Assaisonnez en sel si besoin, et en poivre. Tartinez les lamelles de poivrons avec cette préparation, et roulez-les.

■ Réservez au réfrigérateur.

Variation

Si vous préférez une version plus allégée, vous pouvez remplacer la crème et la mayonnaise par du fromage frais. Vous pouvez aussi remplacer le thon par des sardines, et utiliser des poivrons de différentes couleurs.

Conseils

Si les poivrons n'ont pas été assez cuits par l'opération permettant de supprimer la peau, et qu'ils vous paraissent trop fermes, et pas assez fondants, vous pouvez les plonger quelques instant dans l'eau bouillante.