

## Piquillos farcis à la fêta et au thon

pour 20 pièces environ

- 20 piquillos en conserve préparés.
- 150 g de feta.
- 150 g de miettes de thon à l'huile d'olive.
- Le jus d'un demi citron, une demi cuillère à café de poudre de piment d'Espelette, une cuillère à soupe de basilic haché.



**Servir:** les servir en apéritif, avec un verre de sauvignon.

### Variation

Vous pouvez remplacer le thon par des olives noires en petits morceaux.

■ Rincez bien les piquillos, et tamponnez les dans du papier absorbant.

■ Disposez tous les autres ingrédients dans un saladier, et écrasez les à la fourchette.

■ Remplissez les piquillos avec le mélange, et mettez les au réfrigérateur pour 2 heures.

## Conseils

Utilisez des petits piquillos. Vous trouverez des bocaux de piquillos dans les magasins proposant des produits du sud-ouest. Egouttez grossièrement le thon, pour qu'il reste un peu d'huile d'olive dans le mélange.