

Bouchées de carottes

Ingédients

Ingédients pour 6 personnes :

- 2 carottes
- 200g de thon en boîte
- 120g de fromage frais
- Ciboulette
- Sel, poivre



Préparation

- Égouttez le thon. Couper la ciboulette finement.
- Dans un petit saladier, mélangez le fromage frais, la ciboulette et le thon.
- Lavez et épluchez les carottes.
- Émincez-les à la mandoline ou à l'économe pour obtenir de larges et longues lamelles.
- Posez une tranche de carotte à plat devant vous.
- Disposez une cuillerée de la préparation au thon sur une des extrémités et roulez.
- Maintenez la bouchée avec un pique en bois si nécessaire.
- Renouvez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de préparation

SAVOUREZ!



Fruits et légumes

