

# MOUSSE DE THON AU SURIMI

**Granulométrie de purée lisse (PU4).**

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/172/thumbnails/image172\\_mousse\\_de\\_thon\\_et\\_surimi\\_texture.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/172/thumbnails/image172_mousse_de_thon_et_surimi_texture.jpg)



**Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min**

**Ingrédients** (2 personnes)

- 2 c. à c. de ciboulette
- 70g de miettes de thon au naturel en conserve
- 70g de surimi
- 2 c. à s. de crème fraîche fluide
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre

**Préparation**

Laver et ciseler la ciboulette.

Mixer tous les ingrédients.

Assaisonner et servir bien frais.