

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU THON



Ingédients

- THON À L'ESCABÈCHE SPAINASOL
- PIMENTON DOUX FUMÉ SPAINASOL
- FEUILLES DE LAITUE
- 1 AVOCAT
- CITRON
- FROMAGE FRAIS
- SEL, POIVRE

Préparation

1. LAYER ET ESSORER LES FEUILLES DE LAITUE
2. ÉGOUTTER LE THON À L'ESCABÈCHE SPAINASOL ET L'ÉMIETTER À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE.
3. ÉCRASER GROSSIÈREMENT LA CHAIR DE L'AVOCAT ET LE FROMAGE FRAIS PUIS ARROSER DE JUS DE CITRON.
4. MÉLANGER LE TOUT AVEC LE THON.
5. SAUPOUDRER DE PIMENTON DOUX FUMÉ SPAINASOL
6. RÉPARTIR LA PRÉPARATION SUR LES FEUILLES DE LAITUE PUIS LES ROULER SUR ELLE-MÊME EN LES SERRANT AVANT DE LES SCELLER AVEC UNE PIQUE.



2 PERS.



15 MIN

La recette video

