



On teste les trends : pêches au thon

[30 MIN. ET MOINS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 oeufs
- 1 conserve de thon dans l'eau, égouttée
- 1 à 2 c. à table de mayonnaise Kewpie ou mayonnaise régulière
- 1 c. thé de moutarde de Dijon
- 1/8 tasse de céleri, coupé en petits dés
- Sel et poivre
- 1 conserve de demi pêche dans le sirop (5 à 6 demies pêches)
- Ciboulette fraîche et persil frais, ciselés au goût

Préparation

1. Cuire les oeufs dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Peler les oeufs.
2. Écraser à la fourchette les oeufs dans un bol.
3. Ajouter le thon, la mayonnaise, la moutarde et le céleri.
4. Bien mélanger.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Égoutter les pêches et les éponger légèrement avec un linge propre.
7. Déposer les pêches sur une assiette de servive, cavité vers le eau.
8. Déposer un peu de préparation de thon sur les pêches.
9. Parsemer de ciboulette et persil au goût.
10. Déguster.

