



## ***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 service, cavité vers le haut.
8. Déposer un peu de préparation de thon sur les pêches.
9. Parsemer de ciboulette et persil au goût.
10. Déguster.