

# Mousse de thon, tomate & asperge

*Pour 20 verrines*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 4 min - Repos : 15 min*

## Ingrédients :

- 2 boîtes de thon naturel
- 200g de fromage frais
- 50g de coulis de tomates
- 1 bocal d'asperges vertes égouttées
- Crevettes décortiquées
- Olives vertes
- Oeufs de caille



*Ustensiles spécifiques : un mixeur, une casserole, des pics en bois et 20 verrines ou un grand bol.*

## Réalisation :

- Mixer tous les ingrédients et verser dans les verrines.
- Faire cuire les œufs de caille à l'eau bouillante durant 4 min.
- Laisser refroidir avant de les écaler.
- Décorer avec un pic en bois d'une crevette, une olive verte ou un œuf de caille.
- Garder au frais jusqu'au moment de servir.

*Bon appétit !*