

NAVETTE D'ENDIVES ET POISSON FUMÉ

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

-- min

Personnes

4

Ingrédients

1 saucisson de thon fumé (60g environ)
8 feuilles d'endives rouges
8 tomates cerises bicolores
4 olives vertes dénoyautées
1 citron vert
1 gousse d'ail
10cl d'huile d'olive
Quelques jeunes pousses
1 cuillère à café de purée de piments végétariens
Sel et poivre

Préparation

Couper les tomates en rondelles.
Les assaisonner les tomates au sel, poivre et jus de citron.
Mélanger puis laisser égoutter en prenant soin de conserver le jus.
Hacher finement les olives.
Réaliser une vinaigrette en mélangeant l'huile, l'ail, le sel et le poivre.
Ajouter les olives et le jus de tomates.
Couper le thon en rondelles et couper en deux.
Dresser les navettes d'endives avec les jeunes pousses, les tomates, le thon fumé et arroser de vinaigrette aux olives.
Servir à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte généreuse.

Environ **3,50€** 
PAR PERSONNE