

# Verrines de thon et avocat



10 min  À partager

## Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 avocat
- 1 citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Égouttez et émiettez le thon dans un bol.
- Coupez un avocat bien mûr en petits dés.
- Ajoutez un filet de jus de citron sur l'avocat pour éviter qu'il noircisse et relever sa saveur.
- Assaisonnez le thon avec une pincée de sel, de poivre, et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien.
- Dans des verrines, déposez une première couche de thon assaisonné.
- Ajoutez une couche généreuse de dés d'avocat citronnés.
- Terminez avec une décoration : une feuille de coriandre, un zeste de citron ou une pincée de graines de sésame pour une touche festive.