

Petits roulés au thon *et avocats*

Pour 6 personnes

517

- 1 Grosse boîte de thon au naturel
- 2 Avocats mûrs à point
- 1 Oignon nouveau ou échalote
- Brins (long) de ciboulette
- Coriandre ou persil
- 12 tranches de pain de mie
- 3 c. à soupe de jus de citron
- Sel et poivre



Égoutte et émiette le thon dans un saladier. Épluche les avocats. Retire les noyaux et écrase la chair dans une assiette. Arrose de jus de citron, sale et poivre. Incorpore le thon, l'oignon haché. Mélange le tout. Lave la coriandre. Réserve un brin pour la décoration et cisèle finement le reste. Ajoute-le à la préparation. Goûte et rectifie l'assaisonnement. Place 1 heure au réfrigérateur. Ôte la croûte du pain de mie. Aplatis légèrement au rouleau à pâtisserie. Couvre du mélange au thon et à l'avocat. Roule et maintenir avec de la ciboulette. Décore avec un peu de coriandre.