

CROQUE AU THON

4 TRANCHES DE PAIN
AUX CEREALES

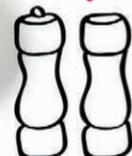


2 C. À S. DE MAYONNAISE
1 PETITE BOTE DE THON

1 C. À C.
DE JUS
DE CITRON



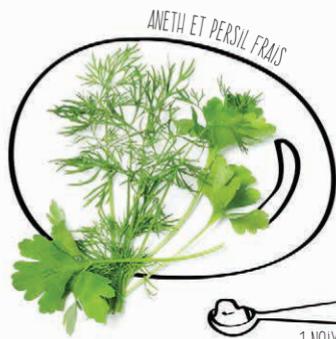
1 C. À C. DE ZESTE
DE CITRON



SEL FIN
ET POIVRE FRAICHEMENT MOULU



UNE BOTTE DE RADIS



ANETH ET PERSIL FRAIS



1 NOIX DE BEURRE



MÉLANGEZ LE THON AVEC LA MAYONNAISE ET LE JUS DE CITRON. SALEZ ET POIVREZ. RINCEZ LES RADIS ET TRANCHEZ-LES FINEMENT. RÂPEZ UN PEU DE ZESTE DE CITRON.

TARTINEZ LES TRANCHES D'UN PEU DE BEURRE. TOASTEZ-LES UNE MINUTE DANS LA MINI POÊLE PRÉCHAUFFÉE. AJOUTEZ SUR UNE TRANCHE LE THON, LE ZESTE DE CITRON, LES RONDELLES DE RADIS, L'ANETH ET LE PERSIL FRAIS. COUVREZ AVEC UNE DEUXIÈME TRANCHE DE PAIN

