



Cuisine et
dépendances

Brandade de thon pour l'apéro



Comment faire du neuf avec du vieux ? Cette recette est un peu surprenante mais au final le résultat est très bon, bien frais. On peut servir la brandade sur des toasts ou en sauce, pour tremper des dips de légumes.

Cette recette est inspirée de celle du blog [Passion gourmandise !](#).

Ingrédients (pour deux bols de brandade) :

- 1/2 sachet de purée de pommes de terre en flocons
- une boîte moyenne de thon au naturel
- un peu d'ail (j'utilise de la purée d'ail)
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- quelques brins de ciboulette
- sel et poivre

Préparation :

Reconstituer la purée avec l'eau et le lait comme indiqué sur l'emballage des flocons de pomme de terre. Saler et poivrer. La purée doit être épaisse.

Égoutter le thon en boîte et mixer pour obtenir une pâte homogène. Ajouter la purée, l'ail et l'huile d'olive. Donner un coup de mixeur pour mélanger finement le tout.

Dresser dans des bols, entreposer au réfrigérateur et servir bien frais, parsemé de brins de ciboulette.

Se conserve quelques jours au frais.

Le 15 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/15/index.html>