

Petits roulés au thon et avocat

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 boite de thon
- 2 avocats
- 1 oignon
- 1 citron
- Coriandre
- Ciboulette
- 12 tranches de pain de mie
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Égoutter le thon, l'émietter dans un saladier.

Etape 2

Éplucher les avocats. Retirer les noyaux et écraser la chair. Arroser de jus de citron, saler et poivrer.

Etape 3

Peler et hacher finement l'oignon.

Etape 4

Incorporer le mélange avocat-citron, l'oignon et la coriandre au thon, bien mélanger.
Placer 1 heure au réfrigérateur.

Etape 5

Ôter la croûte du pain de mie et l'aplatir légèrement au rouleau. Couvrir du mélanger thon-avocat, le rouler et maintenir avec un brin de ciboulette. Servir.