

## CONCOMBRES EN BARQUETTE

### Ingrédients (4 personnes)

1-2 concombres  
2 œufs  
2 petites tomates fermes  
1 petite boîte de thon au naturel  
1 jus de citron  
1 dl crème à 25% de mat. Grasse  
2 c.s. ketchup  
Sel, poivre, moutarde  
Feuilles de salade



### Préparation

- Peler, couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Evider l'intérieur des barquettes, les saupoudrer de sel et les faire dégorger à couvert pendant 30 minutes environ.
- Cuire les œufs 10 minutes, les refroidir, les écaler et les hacher grossièrement.
- Laver et couper les tomates en dés.
- Egoutter et émietter le thon.
- Préparer la sauce en délayant le jus de citron, 1 c. à café de moutarde, sel et poivre, puis ajouter le ketchup et la crème.
- Mélanger tous les ingrédients à la sauce et remplir les barquettes.
- Laver quelques feuilles de salade, les disposer dans un plat et dresser les barquettes dessus.