

Tomates au thon au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapas : 9	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour le thon:

4 tomates

1 grosse boîte de thon

1 oeuf Pour la mayonnaise:

200G d'huile

2 Jaunes d'oeufs

1 cuillère à café de moutarde

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Etapas

Préparer la mayonnaise:

Â»

Voir la recette de la [mayonnaise au thermomix](#) ou la [mayonnaise sans oeuf au thermomix](#).

Préparer les tomates au thon:

Â»

Laver et couper le chapeau, soit le haut, de chaque tomate. Réserver les hauts.

Â»

Vider les de leur chair.

Â»

Faire chauffer 500g d'eau à 100°, vitesse 1.

Â»

Mettez l'oeuf à cuire 15 minutes dans le bol.

Â»

Ecailler celui-ci et le mettre dans le bol du thermomix, après avoir enlever l'eau.

Â»

Ajouter le thon et 2CàS de mayonnaise.

Â»

Régler 45 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Mettre le thon dans la tomate et remettre le chapeau.

A servir frais avant de déguster cette délicieuse recette au thon au thermomix