

Pêches au thon

Pour 4 personnes.

1 boîte de ½ litre de pêches jaunes au sirop (4 à 6 demi-pêches), 1 boîte moyenne de miettes de thon à l'huile, 3 c à soupe de mayonnaise, le jus de ½ citron ; 4 cornichons ; quelques feuilles de laitue.

Egoutter les demi-pêches et couper une petite rondelle à leur base, de façon à leur donner plus d'assise.

Garder le sirop qui, ajouté à un jus de fruit, donnera une délicieuse boisson.

Mélanger le contenu de la boîte de thon avec la mayonnaise et le citron, et remplir les pêches de cette préparation.

Les poser sur le plat de service tapissé de feuilles de laitue lavées et essuyées. Emincer les cornichons et les disposer en étoiles au dessus des pêches garnies. Servir très frais.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.