



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : CFIA@CFIA.FR
WEB : WWW.CFIA.FR

COQUILLES DE THON

(5 personnes environ)

1 petite boîte de thon au naturel
70 g d' EMINCE REHYDRATE au court bouillon de poisson (cf. fiche REHYDRATATION DE L'EMINCE)
100 g de macédoine
3 cuillères à soupe de mayonnaise
œufs durs ou tomates ou fonds d'artichauts ou avocats

Mélanger le thon, l'émincé réhydraté au court bouillon de poisson, la mayonnaise et la macédoine

Garnir les œufs durs ou tomates ou fonds d'artichauts

Servir sur fond de salade et pommes de terre bouillies.