

Petits boudins de thon à la macédoine



Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

600 g de chair de thon

3 gousses d'ail

1 œuf

Persil, sel et poivre

1,50 mètre de boyaux à chipolatas

Passer tous les ingrédients au mixeur.

Laisser reposer au froid pendant 24 heures, puis boyautez dans les boyaux à chipolatas avec éventuellement un entonnoir à saucisse.

Découpez en tronçons d'environ 6 cm en faisant un ou deux tours avec les boyaux pour arrêter les boudins. On obtient donc une chaîne d'une vingtaine de boudins que l'on va piquer avec un cure-dents et que l'on va cuire pendant 20 minutes dans un court bouillon corsé.

Laissez refroidir, puis égouttez.

Mettez les petits boudins au frais avant de les servir.

Ces petits boudins seront accompagnés d'une macédoine de légumes bien relevée.

Présentez-les avec des tranches de tomates et des feuilles de salade verte (laitue, sucrine, roquette).

Si la préparation est un peu longue, le résultat en vaut la peine.