

*Petits champignons crus farcis au  
thon.  
(ou aux miettes de crabe)*



**Ingrédients :**

1 barquette de champignons de Paris de 160gr français ; 1 petite boîte de thon au naturel (ou miettes de crabe); ½ citron ; 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ; sel ; poivre ; ail ; basilic.

**Préparation :**

Enlever le pied et peler les champignons. Couper le citron en deux et frotter contre les chapeaux des champignons, pour ne pas qu'ils noircissent.  
Dans un saladier, mélanger le thon (égoutté) avec la crème. Ajouter l'ail haché et le basilic ciselé. Saler, poivrer.  
La texture doit être lisse et onctueuse.  
Farcir un chapeau de champignon de la préparation au thon.  
Fermer avec un second chapeau.  
Servir bien frais à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte !

*Bon appétit !*