

**Ingrédients pour 4**

1 pamplemousse

1/2 pomme

1 tomate

2 bâtons de surimi

1 échalote

1 jus de citron

1 boîte de thon

40 cl de crème liquide entière

2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

Sel

Poivre

Paprika

4 à 8 brins de safran



**préparation**

temps total : 41 min

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 min

**Etape 1**

Mousse de thon : mixer le thon bien lisse, du sel, du poivre et du paprika. Incorporer 20 cl de crème montée en chantilly et réserver au frais. Mettre le safran à infuser dans le reste de la crème au frais ou mieux, mettre le safran à infuser dans 20cl de crème la veille, ou au moins 1/2h.

**Etape 2**

Couper en mini dés le pamplemousse, la pomme un peu citronnée, les tomates pelées et l'échalote. Assaisonner les tomates d'échalote, de sel, de poivre et de ciboulette.

**Etape 3**

Monter les verrines : pamplemousse, mousse de thon, dés de pomme et tomate.

**Etape 4**

Monter la crème au safran en chantilly et en garnir les verrines. Décorer des bâtonnets de surimi effilochés et éventuellement de ciboulette.

**Note de l'auteur**

Monder (peler) une tomate : faire une croix juste dans la peau au cul de la tomate. La plonger dans l'eau bouillante pendant 50 secondes, puis dans l'eau glacée, la peau se décolle toute seule.