

## Petites bouchées de la mer aux algues

Pour 6 personnes

cuisson : 15 mn

### Ingrédients

3 œufs  
2g de bicarbonate de soude  
150g de thon  
15g d'Herbes du pêcheur  
1 cc de moutarde  
20 cl de crème fraîche épaisse  
1 pincée de piment, sel, poivre

### Recette

Battez les œufs en omelette. Ajoutez-y le bicarbonate de soude.

Versez le thon et les Herbes du pêcheur dans les œufs battus.

Ajoutez la crème fraîche épaisse, le piment, la moutarde, un peu de sel et du poivre. Brassez doucement l'ensemble puis goûtez pour vérifier l'assaisonnement.

Répartissez la préparation dans des petits moules ronds jusqu'au deux tiers.

Enfournez à 180°C et cuire 15 mn. Servez tiède.

*Bon Appétit !*