**Limoni ripieni di crema al tonno**

****

**Limoni ripieni di crema al tonno** (Citrons farcis de mousse au thon)

Ingrédients pour 4 personnes :

 4 citrons

2 œufs

15 g de câpres dessalées

1 c. à soupe de ciboulette finement hachée

100 g de mayonnaise

160 g de thon à l’huile

50 g d’olives vertes dénoyautées

Sel poivre

Porter à ébullition de l’eau dans une casserole pour cuire des œufs durs. Lorsqu’ils seront prêts, les éplucher et les hacher. Entre temps vider les 4 citrons et garder une extrémité pour faire un chapeau. Dans un récipient mettre la mayonnaise, le thon égoutté et émietté, les câpres et les olives hachées, les œufs durs, la ciboulette le sel et le poivre et bien mélanger et farcir les citrons.