

## Sandwich au thon en rémoulade légère



### Pour 4 sandwiches

#### Préparation : 10 minutes

- 8 grandes tranches de pain de mie
- 1 tomate
- 4 grandes feuilles salade coupées en lanière
- Quelques rondelles d'oignons (1/2)

#### Rémoulade :

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 petit suisse
- 1 portion de Boursin (16 g)
- 1 oeuf dur
- 1 c à dessert de moutarde
- 1 c à soupe de jus de citron
- Sel
- Poivre

Préparez la rémoulade : Égouttez le thon.

Dans un saladier, écrasez le thon à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le Boursin, le petit suisse et la moutarde.

Mélangez en écrasant avec la fourchette. Ajoutez l'oeuf dur en l'écrasant jusqu'à obtenir une préparation homogène. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre. Réservez.

Coupez des fines rondelles d'oignon et des rondelles de tomate.

Toastez les tranches de pain de mie au grille-pain.

Répartissez la salade coupée finement sur les tranches de pain de mie. Recouvrez avec la rémoulade. Ajoutez les rondelles d'oignon et la rondelle de tomate.

Pour finir recouvrez d'une tranche de pain de mie.

Servez aussitôt.