**Pêches farcies au thon**

**pêches fraîches  
thon frais  
bouillon de poisson  
mayonnaise  
ciboulette  
tomates  
salade mixte  
oignon rouge  
beurre**

Épépinez les pêches et coupez-les en morceaux.

Faites pocher le thon dans un bouillon de poisson et laissez refroidir. Ecrasez le thon et mélangez-le à la mayonnaise, à l'oignon rouge braisé et à la ciboulette hachée.

Déposez les morceaux de pêche sur une assiette, surmontés d'une quenelle de thon préparé. Terminez avec des tranches de tomates et de la laitue mélangée. Garnissez le tout de ciboulette fraîchement hachée.

**Variante** : la version rapide consiste à utiliser des pêches et du thon en conserve.