**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.