

## Charlotte au thon à la mexicaine

Pour 6 personnes:

- 1 sachet de gelée
- 250 ml d'eau froide
- 200 g de thon égoutté
- 285 g de maïs en grains
- 400 g de haricots rouges
- 150 g de mayonnaise
- 2 cs de coriandre ciselée



Préparer la gelée: dans une casserole, dissoudre le sachet dans l'eau froide puis porter à ébullition. Aux premiers bouillons, retirer du feu et laisser refroidir une dizaine de minutes.

Ajouter la mayonnaise à la gelée et bien délayer. Incorporer ensuite le thon émietté, le maïs et les haricots rouges rincés et égouttés. Ajouter la coriandre et bien mélanger le tout avant de verser dans le moule à charlotte Tupperware légèrement huilé.

Placer au réfrigérateur au moins 6h (ou toute la nuit).

*Si vous ne possédez pas ce moule, vous pouvez toujours vous servir d'un autre moule ou saladier tapissé de film alimentaire pour faciliter le démoulage. Ici avec le moule à charlotte, aucun problème pour démouler, il suffit de retourner la charlotte sur le plat de service et d'ouvrir le petit couvercle: ça glisse tout seul!*



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>