



## LĂMÂI UMPLUTE



pentru 12 porții

### INGREDIENTE

6 lămâi mari  
1 conservă de ton (300 gr)  
20 de măsline negre mici  
(fără sâmburi)  
4 ouă fierte tari  
4 linguri de pătrunjel, tocat mărunt  
1 lingură de frunze de busuioc,  
tocat mărunt  
1 linguriță de frunze de cimbru  
tocate  
1 cățel de usturoi tocat mărunt  
2 linguri de capere  
3 linguri crème fraiche  
3 linguri de ulei de măsline  
sare, piper negru proaspăt  
măcinat

pentru ornare: ierburi, ardei  
espelette

### MOD DE PREPARARE

Se taie lămâile pe jumătate și se scoate pulpa fructelor cu o linguriță. Atenție să nu se taie coaja. Sucul stors de la lămâi se păstrează într-un mic bol.

Tonul se scurge, apoi se zdrobește pe o farfurie.

Se taie măslinele. Se clătesc ouăle fierte în apă rece, se curăță de coajă și se toacă.

Într-un vas, se amestecă tonul, 2 linguri de suc de lămâie, bucățile de măsline și ouăle tocate. Se amestecă cu ierburile tocate, usturoiul, caperele, crème fraiche și uleiul de măsline.

Se azonează cu sare și piper și se umplu jumătățile de lămâi cu amestecul de ton. Se lasă la frigider cel puțin o oră.

Se ornează cu ierburi proaspete și ardei espelette și se servesc imediat.