

La recette de la semaine : La pêche au thon revisitée, le plat ultra frais à tester cet été

[Camille Vernin](#) | Publié le 8 juillet 2022 | Mis à jour le 8 juillet 2022



C'est délicieux, frais, et c'est prêt en dix minutes seulement. La pêche au thon est un grand classique sucré-salé qui divise souvent. Mais on a enfin trouvé la recette qui mettra tout le monde d'accord.

Finis la pêche grossièrement coupée en deux et fourrée de thon à la mayonnaise comme on en dégustait petits à la cantine. La célèbre marque belge de confits [Didden](#) nous propose une variante qui conserve toute l'authenticité de la recette avec une présentation et un assortiment plus raffinés, et surtout encore plus délicieux : une sauce Sweet Martinique, au bon goût d'oignons et de poivrons. Un régal !



©Beverley Chassagnol

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 boîte de thon de qualité +++
- 2 pêches
- 1 botte de ciboulette
- 3 cuillères à café de sauce Sweet Martinique de Didden

Préparation :

1. Coupez les pêches en lamelles et les déposez en éventail sur l'assiette.
2. Mélangez la Sweet Martinique avec le thon. Ajoutez la ciboulette.
3. Déposez dans un emporte pièce carré (ou de la forme que vous préférez). Démoulez avant de servir.