

# Roversé au thon et moutarde à l'ancienne

2

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	8 min
Cuisson :	25 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la préparation du roversé

255 g de thon au naturel égoutté    100 g de gruyère râpé    3 oeuf(s)    250 g de crème liquide entière 30% MG    110 g de moutarde à l'ancienne  
2 pincée(s) de sel fin de Guérande    3 tour(s) de moulin à poivre 5 baies

### Pour le dressage et cuisson

#### Variante :

2 tomates

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

### POUR LA PRÉPARATION DU ROVERSÉ

Préchauffer le four à 180°C. Placer les empreintes Palets sur la plaque alu perforée.  
Ajouter tous les ingrédients. Mélanger 1 minute - vitesse progressive de 3 à 5.

1 min

3-5

### POUR LE DRESSAGE ET CUISSON

Remplir les empreintes Palets avec la préparation. Placer la toile Silpat dessus et cuire environ 20 à 25 minutes à 180°C. Servir de préférence immédiatement.

0

### VARIANTE :

Couper des tranches de tomates ni trop fine ni trop épaisse que vous placez au fond de l'empreinte avant de garnir de la préparation.

0