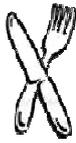




Petits gâteaux de thon



4

Difficulté



10 min



-



25 min

Aujourd'hui, je vous propose des petits gâteaux de thon en entrée avec une petite salade...



Ingrédients :

- 1 boîte de thon 150g
- 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- 3 œufs
- 30g gruyère râpé
- 2 cuil à soupe crème épaisse
- 15g farine
- ciboulette
- poivre
- 1 cuil à soupe moutarde

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème fraîche et la farine. Ajouter ensuite le gruyère râpé et mélanger.

Incorporer le thon émietté, le concentré de tomates (vous pouvez utiliser du thon à la tomate directement), la moutarde, la ciboulette et le poivre et bien mélanger. Si besoin ajouter un peu de sel, mais le thon est souvent déjà suffisamment salé.

Répartir la préparation dans des ramequins ou des moules. Faire cuire pendant 20-25 minutes selon la taille des moules que vous utiliser et surveiller la cuisson.

Servir ces petits gâteaux avec une salade et une sauce à base de crème fraîche, citron et ciboulette et vous pouvez vous régaler... Bon appétit!!!