

## Bonitos (bouchées au thon)



*source : recette de Nina prise sur le forum la Panetière*

En doublant les proportions suivantes, je fais une grande plaque de mini bouchées demarle + une demi plaque de mini muffins de marque inconnue.

1 oignon râpé  
1 cas d'huile d'olive  
1 boîte de thon au naturel égouttée (200g)  
2 cas de concentré de tomate  
3 petits œufs  
100 ml de crème fraîche épaisse  
50g de parmesan râpé  
1/2 cac de paprika doux (j'en mets largement le double...)  
Sel et poivre  
Et j'ajoute ma botte secrète : une belle pincée de piment d'Espelette!

Préchauffer le four à 180°C (mode gâteau 180°C sur mon four)

Râper ou mixer finement l'oignon et faire cuire avec l'huile d'olive.

Mixer tous les ingrédients au mixeur et à la fin ajouter l'oignon, jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Si vous n'avez pas d'entonnoir/verseur automatique, faites comme moi : Transvasez toute la pâte dans une bouteille plastique et versez ensuite aisément dans les mini empreintes.

Remplir les moules à bouchées et faire cuire à 180° pendant 15 à 18min

Après 5 minutes de refroidissement, démouler.

