

Bouchons thon-tomate

Pour 48 bouchons

Préparation : 5 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 180g de thon égoutté
- 50g de concentré de tomates
- 60g de crème fraîche épaisse
- 90g de fromage râpé
- 4 œufs
- Sel & poivre
- 30g d'oignons
- Persil (facultatif)



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un mixeur ou blender, une plaque aluminium et une empreinte de 48 petits fours.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mixer tous les ingrédients dans un mixeur ou un blender pendant 1 min.
- Verser la préparation dans les empreintes choisies.
- Cuire au four 20 min environ.
- Servir très frais !

Bon appétit !