

Brandade de thon



45 min



2 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 25cl de lait
- 30g de beurre
- 800g de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- Chapelure
- Persil
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
- Faire bouillir une casserole d'eau chaude, y verser les pommes de terre et laisser cuire 15 minutes.
- Hacher finement l'ail et quelques brins de persils.
- Dans un récipient, mélanger le thon égoutté, l'ail et le persil, saler et poivrer.
- À l'aide d'une fourchette, écraser les pommes de terre, le lait, le beurre, puis assaisonner.
- Mélanger la purée et la préparation au thon.
- Verser la purée dans un plat à gratin.
- Recouvrir de chapelure et d'une noisette de beurre.
- Enfourner 20 minutes à 200°.