

Crumble au thon



45 min



4 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de thon blanc germon au naturel
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 1 oignon
- 100g de farine
- 80g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel

Réalisée avec



Préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine avec 1 pincée de sel. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse, puis réservez au frais 30 min.
- Pelez et émincez l'oignon puis faites-le revenir 5 min dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive.
- Ajoutez les tomates et les courgettes lavées et coupées en petits morceaux, puis laissez cuire 20 min à feu moyen en remuant de temps en temps.
- Répartissez en alternant les légumes et le thon dans les verrines. Recouvrez de pâte à crumble.
- Enfournez 25 à 30 min à 180° jusqu'à ce que le crumble soit légèrement brun et croustillant.