

Pinsa au thon



25 min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîtes de thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 pâte à pinsa
- 2 tomates
- Sel
- Poivre
- Origan
- Huile d'olive

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez votre four à 200°C
- Étalez 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne sur 1 base de pinsa (ou pâte à pizza fine)
- Coupez 2 tomates mûres (ou une poignée de tomates cerise) en rondelles ou en deux, puis répartissez-les
- Égouttez légèrement le thon, émiettez-le à la fourchette et déposez-le généreusement
- Assaisonnez : un peu de poivre, une pincée d'origan, un filet d'huile d'olive
- Enfournes 10 à 12 minutes jusqu'à obtenir une pâte dorée et croustillante
- Servez chaud ou tiède, accompagné d'une salade verte bien croquante