

## PETITS BOUCHONS AU THON

Préparation : 5 mn - cuisson : 20 mn

### **Ingrédients pour trentaine de petits bouchons**

- 180g de thon égoutté (en boîte)
- 50g de concentré de tomates (en boîte)
- 60g de crème fraîche épaisse
- 90g de gruyère râpé
- 4 œufs
- 50g d'oignon haché
- Ail semoule
- ½ cuillère à café de Tabasco
- Sel – poivre - persil

### **Technique**

- 1- Mixer tous les ingrédients durant une minute (avec le pied à soupe)
  - 2- Versez dans deux moules de 15 empreintes (en flexipan ou similaire)
  - 3- Cuire environ 20 mn à 160° (th5/6)
- Servez accompagnées d'une salade ou d'une mayonnaise

## TARTE ETOILEE AUX COURGETTES

Préparation : 20mn - cuisson : 30mn

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 pâte brisée
- 2 petites courgettes ou autres légumes
- 1 boule de mozzarella
- 100g de fromage blanc
- Du mélange d'épices
- 5 feuilles de basilic
- Quelques pétales de fleurs de ciboulette (facultatif)

### **Technique**

- 1- Préchauffer le four à 180°, laver les courgettes et les détailler en fine rondelles à l'aide d'une mandoline.
- 2- Dérouler la pâte brisée, y poser un bol retourné au centre.
- 3- Répartir le fromage blanc avec une cuillère sur toute la pâte restante, en laissant un petit bord de 1cm. Déposer dessus des rondelles de courgettes, en les faisant se chevaucher. Détailler la boule de mozzarella en rondelles. Les disposer sur les rondelles de courgette.
- 4- Replier un peu les bords de la tarte. Enlever le bol.
- 5- Y détailler à l'aide d'un couteau retourné, 8 triangles. Ramener chaque triangle sur la garniture.
- 6- Enfourner pour 30 mn de cuisson à 180°C
- 7- Une fois la cuisson terminée, parsemer la tarte avec le mélange d'épices. Déposer quelques feuilles de basilic et quelques pétales de fleurs de ciboulette.
- 8- Servir chaud ou tiède