

Bouchons de thon au curry



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Vous pouvez accompagner ces petits bouchons d'une sauce à base de fromage blanc à la grecque, citron et fines herbes. Ces petits bouchons sont très parfumés et présentent très bien pour un buffet dinatoire. Vous pouvez les préparer à l'avance et les congeler.

Ingrédients

- 2 boîtes de thon - (280 g égouttées)
- 4 cc de curry - en poudre
- 2 cc de concentré de tomates
- 3 œufs
- 20 cl de crème - semi-épaisse à 18 % de matière grasse (ou de la crème soja)
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Égouttez et émiettez le thon à la fourchette.
- 3 Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème, le concentré de tomates et le curry. Incorporez le thon, salez et poivrez.
- 4 Utilisez un moule en silicone et versez-y la préparation. Faites cuire au bain-marie 45 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

