

Petits bouchons au thon de *Crikaramel*

Pour accompagner la salade de melon de ce soir, j'ai eu envie de faire les fameux bouchons au thon très très bons ;)

C'est rapide et très simple à faire. La seule chose, c'est de les faire avant si on veut les laisser refroidir.

Commencez par préchauffer votre four à 160°C (th5). Mettre le moule mini-muffins sur la plaque perforée.

Dans le Cook'in, j'ai mis 180g de thon au naturel grossièrement émietté, 50g de concentré de tomates, 60g de crème fraîche épaisse, 90g de gruyère râpé, 4 oeufs, 30g d'oignons émincés, du sel, du poivre et du persil puis j'ai mixé 1 minute Vitesse 5. Si vous n'avez pas de Cook'in, utilisez votre mixeur habituel.

Garnissez les empreintes aux 3/4 de préparation et faites cuire environ 20 minutes dans le four.



Laissez refroidir dans les empreintes quelques minutes puis démoulez et mettez au frais.

Servir en apéritif, en entrée ou en accompagnement d'un plat. Pour ma part, voilà ce que ça a donné :

