

Tatins Provençales

🕒 Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 280 g de thon au naturel (net)
- 2 poivrons (rouge, jaune ou vert)
- 4 CS de crème épaisse
- 2 œufs
- Huile d'olive
- 1 CS de moutarde ou Savora
- Sel, poivre, persil, herbes de Provence

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes **Muffins Droits** sur la plaque perforée.

Lavez les poivrons et coupez-les en dés. Faites les revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec sel, poivre et saupoudrez de quelques herbes de Provence.

Egouttez le thon, écrasez-le grossièrement puis ajoutez la crème, les œufs, le persil haché, et la moutarde. Assaisonnez avec sel et poivre.

Déposez les poivrons dans les empreintes, puis un peu de la préparation au thon.

Découpez 12 ronds de pâte avec le découpoir 9,5 cm puis déposez-les sur la préparation poivrons et thon.

Enfournez environ 20 minutes. Laissez refroidir légèrement avant de démouler. Servez chaudes ou froides...

Source : Dine avec Sandrine

