

Petits farcis de légumes **au Thon**



6 personnes

15 min préparation

10-15 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 80 g d'Émietté de Thon à la Luzienne la belle-iloise
1 boîte de 80 g d'Émietté de Thon Zanzibar la belle-iloise
1 boîte de 80 g d'Émietté de Thon Marie-Galante la belle-iloise
115 g de fromage frais
6 tomates cocktail
3 petites pommes de terre à chair ferme
1 courgette
6 gros champignons de Paris
Vinaigre

Les étapes

- 1- Cuire les pommes de terre en robe des champs (avec leur peau), les couper en 2 sur la longueur, évider légèrement l'intérieur
- 2- Cuire les champignons sans leur pied, environ 5 minutes dans de l'eau l'eau salée avec un filet de vinaigre
- 3- Couper les courgettes en rondelles de 2 cm, les cuire 7 minutes à l'eau salée et évider l'intérieur
- 4- Décalotter et évider les tomates
- 5- Garnir chaque légume avec 1 cuillère à café de fromage
- 6- Recouvrir d'une bonne cuillère à café d'émietté
- 7- Pour les tomates, remettre leur chapeau
- 8- Disposer les légumes dans un plat huilé
- 9- Enfourner à four chaud à 210°C (th.7) pendant 10 à 15 minutes
- 10- Servir de suite