# 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