Pastilla au **Thon Zanzibar**

2 personnes | 15 min préparation | 15-20 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon Zanzibar la belle-iloise
1 oignon (90 g)
6 feuilles de filo
40 g beurre
30 g de tomates confites à l'huile

Les étapes

1- Ouvrir les boîtes de thon et presser le couvercle afin d'extraire l'huile dans une poêle
2- Emincer et suer avec coloration l'oignon dans cette huile
3- Ajouter les tomates confites coupées en 4
4- Laisser refroidir, incorporer le thon Zanzibar
5- Badigeonner trois feuilles de filo avec le beurre fondu (les poser les unes sur les autres)
6- Tapisser un moule de 22 cm de diamètre en faisant déborder
7- Disposer le mélange thon, oignon
8- Le recouvrir avec les bords des feuilles de filo
9- Retourner l'ensemble pour que la face visible soit la face lisse
10- Renouveler l'opération pour la deuxième pastilla
11- Enfourner à four chaud 180°C (th.6) 15 à 20 minutes jusqu'à belle coloration