

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