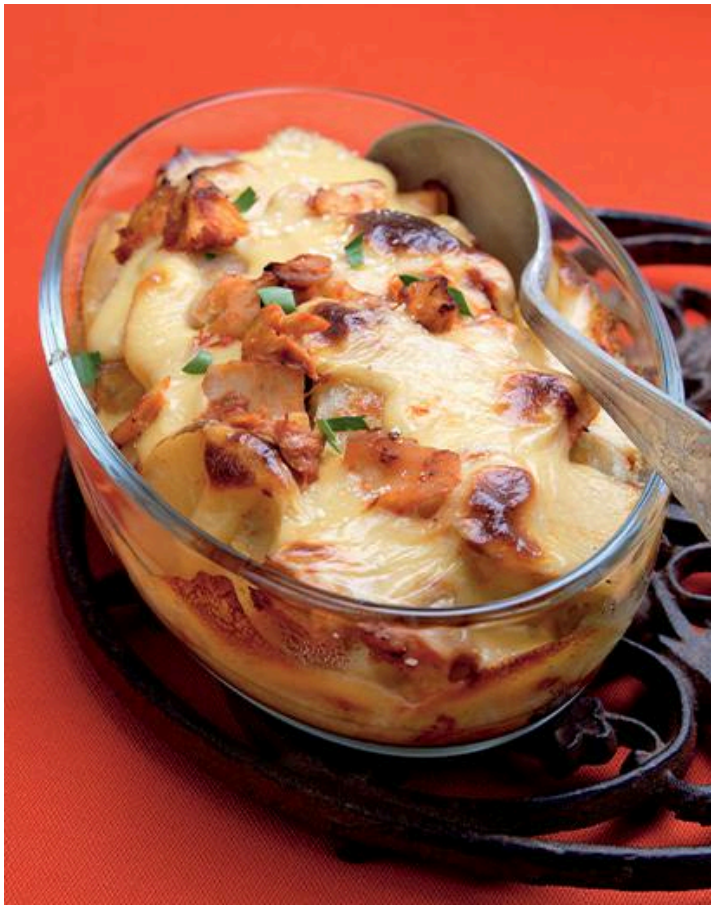
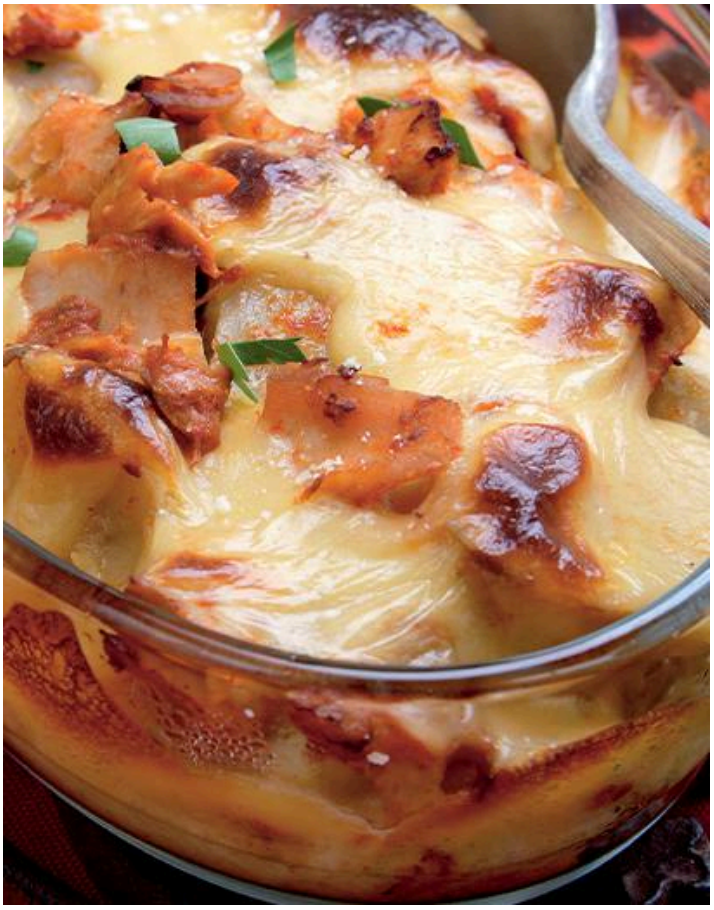
Gratin de **Thon** aux topinambours

4 personnes | 20 min préparation | 50 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160 g d'Émietté de Thon à la tomate la belle-iloise
1 oignon
1 kg de topinambours
½ litre de béchamel
15 g de parmesan
30 g de gruyère râpé

Les étapes

1- Éplucher les topinambours, les couper en rondelles d'un centimètre d'épaisseur
2- Éplucher l'oignon et le couper en rondelles épaisses
3- Faire cuire le tout à l'eau bouillante environ 10 minutes puis égoutter
4- Préparer la béchamel et ajouter à la fin le parmesan
5- Mélanger le thon avec les légumes et verser dans un plat à gratin
6- Napper avec la béchamel et saupoudrer de gruyère râpé
7- Faire gratiner à four chaud à 210°C (th.7) environ 40 minutes