



Estelle de Saint Germain

Flan de thon Souvenir de Provence

Ingrédients pour 6 personnes :

1 boîte de thon de 400g, 1 boîte de tomates pelées, 5 œufs,
2 gros oignons, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 1 feuille
de laurier, 6 c-à-s d'huile d'olive, quelques olives noires,
sel et poivre.

Recette :

Faire fondre les oignons et l'ail émincés dans une
casserole. Ajouter les tomates égouttées, saler et poivrer,
ajouter le thym et le laurier et laisser cuire à feu doux 15 à
25 min. Hors du feu, incorporer le thon émietté et les œufs
battus en omelette. Placer dans un moule beurré et cuire au
bain-marie pendant 15 minutes puis dans un four à 150°
(T5) pendant 25 min.