**Bouchées au thon** (Josiane Ganeval / recette Marmiton)

* Amuse-gueule



temps 17 min

personnes 6

très facile

bon marché

Ingrédients

Nombre de personnes 6

200 g de thon au naturel en boîte

1 boîte de concentré de tomates

2 œufs

10 cl de crème liquide

10 cl de lait

1 cuillère à soupe de farine

Coriandre

Basilic

Persil ou ciboulette

Poivre et piment de Cayenne

Sel

ustensiles

* 1 four
* 1 mixeur
* 1 bol

Préparation

temps total : 17 min

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 min

1. Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

1. Etape 2

Dans le bol du mixeur ou mieux dans le blender, émietter le thon égoutté puis ajouter [œufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx), crème, concentré de [tomate](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx).

1. Etape 3

Mixer une première fois puis mouiller avec le lait, rajouter la farine, remixer et finir avec les herbes et l'assaisonnement.

1. Etape 4

Lorsque le tout est bien homogène et de texture fine, verser cette pâte dans de petits moules individuels, genre mini-cannelés, [madeleines](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_madeleines_r_61.aspx)…

1. Etape 5

Enfourner pour 12 à 15 min jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.

1. Etape 6

Démouler de suite et servir froid à l'apéritif.

Il ne faut pas que ces bouchées cuisent plus de 15 min sinon elles seront un peu desséchées et moins bonnes. Les servir froides développe leurs arômes.