

Préfou au thon à l'ail



6-8 personnes

5 min préparation

10-15 min cuisson

Les ingrédients

- 1** boîte **1/5 de 180g** de [thon à l'ail la belle iloise](#)
- 2** baguettes de pain à cuire (300gr)
- 90 g** de beurre
- 4 cuillère à café** de persil haché

Les étapes

- 1- Sortir le beurre du frigo pour le ramollir
- 2- Préchauffer le four à 200°C (th. 7)
- 3- Mélanger la boîte de thon et son huile avec le beurre
- 4- Couper chaque pain en 2 dans la longueur
- 5- Étaler le mélange sur la face inférieure
- 6- Saupoudrer de persil haché
- 7- Remettre le chapeau
- 8- Couper des tranches de 1 cm
- 9- Mettre au four 10 à 15 min.