

Croque au Thon et aux champignons



4 personnes

10 min préparation

8 à 10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 207 g** de Thon au Naturel la belle-iloise
- 8 tranches** de pain de mie classique
- 2** champignons de Paris
- 50 g** d'emmental râpé
- 120 g** de crème fleurette
- 1 cuillère à café** de farine ou fécule de pomme de terre
- 4 pincées** de sel
- 4 pincées** de poivre moulu
- Facultatif** : ciboulette ou herbes fraîches

Les étapes

- 1- Égoutter le thon en gardant le jus. Mettre le jus du thon dans une casserole avec la crème, le sel, le poivre et la fécule de pomme de terre
- 2- Faire cuire pendant 2 minutes tout en remuant
- 3- Ajouter 40 g de fromage et mélanger
- 4- Emietter le thon à la fourchette et couper les champignons en fines tranches
- 5- Déposer 4 tranches de pain de mie sur une plaque et répartir sur chaque tranche un peu de sauce, de thon, de champignons et de nouveau un peu de sauce
- 6- Recouvrir avec les tranches de pain restantes, puis déposer sur chaque croque les restes de sauce et de fromage
- 7- Enfourner à four chaud therm 8 (230°C) pendant 8 à 10 min
- 8- Servir chaud accompagné d'une salade verte