

## Cocottes de Thon Façon Tortilla

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- THON(S)	450g nature (en boîte)
- FROMAGE FRAIS	180g
- OEUF(S)	2
- MOUTARDE	1 c à soupe à l'Ancienne
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1
- PATE BRIQUE OU FILO	4-5
- BEURRE	50g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Egouttez le thon puis émiettez-le dans un plat creux.
- Incorporez-y le fromage frais, les œufs, la ciboulette, l'échalote finement émincée et la moutarde. Salez et poivrez.
- Faites fondre le beurre au micro-onde doucement.
- Badigeonnez les feuilles de brique de beurre fondu puis placez-les dans des cocottes carrées (ou rondes).
- Remplissez de préparation au thon et rabattez les bords de la pâte filo en baluchon.
- Enfournez 15 minutes.
- Servez aussitôt accompagné d'une salade verte et d'un morceau de pain.

