



## **Un clafoutis de thon**

**Qui n'a pas dans son placard 1 boîte de thon au naturel !**

**Granny vous propose cette semaine une délicieuse recette très facile pour un dîner léger et savoureux : un clafoutis de thon**

### **Ingrédients :**

320 gr de thon naturel en boîte , une quinzaine de tomates cerises, une dizaine d'olives vertes dénoyautées, 1 c. à café de paprika, 2 c. à café de basilic ciselé, 3 ou 4 œufs , 2 c. à soupe de maïzena, 100 ml de lait, 20 gr de gruyère râpé .Sel, poivre une noisette de beurre pour le moule.

### **Recette :**

- 1 Préchauffez le four à 200°C .Egouttez et émiettez le thon .Coupez les tomates en 2.
- 2 Chemisez de beurre un plat allant au four. Répartir harmonieusement le thon et les morceaux de tomates .Saupoudrez de paprika. Parsemez de basilic et répartir les olives vertes.
- 3 Dans un saladier, battre les œufs avec la fécule de maïs et le lait. Salez, poivrez, et mélangez. Versez la préparation dans le plat sur la garniture, parsemez de gruyère râpé. Enfourez 30 mn.

Conseils de Granny : excellent avec du riz et une salade verte.