

# Petits Bouchons au Thon

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Pour : 12 bouchons

## Ingrédients :

- 180g de thon égoutté
- 50g de concentré de tomate
- 90g de gruyère rapé
- 60g de crème fraîche épaisse
- 30g d'oignons hâchés
- 2 œufs
- 2 branches de basilic frais
- sel, poivre

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Mixez tout les ingrédients durant une minute.

Posez votre moule sur la grille du four et répartissez cette préparation dans les 12 empreintes d'un moule à mini-muffins et enfournez pour environs 20 min.

## Suggestion :

Déguster très frais, accompagné de mayonnaise et d'une salade.