



Petit gâteau de thon à la tomate

Pour 10 verrines

- 80 g. de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 40 g. de crème fraîche épaisse
- 40 g. de beurre
- 1 tomate
- 50 g. de miettes de thon au naturel
- 40 g. de gruyère râpé
- sel et poivre

Tamiser la farine et la levure dans un saladier. Ajouter le sel et le poivre.

Mélanger les œufs et la crème et chauffer le mélange au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit tiède. Ajouter la farine, puis le beurre préalablement fondu. Mélanger le tout vivement au fouet.

Incorporer les miettes de thon à la préparation, puis les tomates coupées en petits dés et le gruyère.

Graisser des verrines et les remplir aux trois quarts de la préparation. Cuire au four 180°C. pendant environ 15 minutes.