

Brandade de thon

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pomme de terre
3 gousses d'ail
1 boîte de miettes de thon de 250g environ
1/2 verre d'huile d'olive
16 olives noires dénoyautées
sel, poivre

Pelez les pommes de terre. Faites-les cuire 25 minutes à l'eau bouillante salée.

Epluchez les gousses d'ail.

Mixez l'ail, les miettes de thon et les pommes de terre pour obtenir une purée fine.

Ajoutez progressivement à cette purée, en remuant à la spatule, l'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez bien.

Mettez la brandade en dôme sur un plat. Décorez avec les olives. Servez chaud.

Préparation: 15 mn Cuisson: 25 mn

Le bon conseil: Le thon en conserve est une précieuse ressource pour les maîtresses de maison. Associé à des pommes de terre, il permet de réaliser à petit prix des bons plats familiaux, comme cette brandade à laquelle il m'arrive d'ajouter des filets d'anchois bien dessalés.

Classification: poisson (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 16.08.2006

Enregistré par: démo