

LA RECETTE du LUNDI



tartelletes au thon et saatar

plat / apéritif



INGRÉDIENTS

Pour la préparation au thon

2 boîtes de thon au naturel ou à l'huile

4 cuillères à soupe de fromage frais type Saint Môret

2 gousses d'ail hachées

Du persil

Du zaatar du Comptoir

Pour le reste

1 pâte feuilletée ou brisée

Du sésame au kimchi du Comptoir

Des herbes de Provence du Comptoir

De l'emmental râpé

Du cheddar râpé



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Commencez par préparer la garniture. Mélangez le thon avec le fromage frais, l'ail haché, un peu de persil et une belle pincée de zaatar.
2. Coupez ensuite votre pâte en quatre parts égales.
3. Déposez un peu de cheddar râpé dans le fond de chaque morceau de pâte.
4. Ajoutez par dessus une belle cuillère de préparation au thon.
5. Refermez vos petites tartelettes.
6. Parsemez le dessus avec du sésame au kimchi et un peu d'herbes de Provence.
7. Ajoutez aussi un peu d'emmental râpé pour encore plus de gourmandise.
8. Enfournez pendant 15 à 20 minutes à 180°C.
9. À la sortie du four, terminez avec un peu de persil ciselé.

À servir avec une petite salade ou à picorer à l'apéro, franchement c'est le genre de recette qui fait son effet sans se compliquer la vie. Et avec les produits du Comptoir, ça change tout.

