

Gratin de pommes de terre au thon

Pour 4 personnes.

750 g de pommes de terre, sauce tomate, 2 œufs durs, 1 boîte de thon à l'huile, fromage râpé, mie de pain, beurre, huile, sel, poivre de Cayenne.

Faire cuire les pommes de terre; les réduire en purée, y ajouter une louche de sauce tomate, les œufs durs hachés, la thon à l'huile divisé en parcelles, sel, poivre de Cayenne; mélanger et verser dans un plat Pyrex graissé.

Couvrir de fromage râpé et de mie de pain mélangés, arroser d'un peu de beurre ou d'huile et faire gratiner pendant 15 minutes, à four moyen.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.