

CROUSTILLANT AU THON ET SAUCE TARTARE



Ingrédients

THON PÂLE DANS L'EAU 120 G	2 un	SAUCE TARTARE	
MOZZARELLA RÂPÉ	1 tasse	MAYONNAISE	1/2 tasse
CAROTTES	3 un	RELISH SUCRÉE	1/4 tasse
CHAPELURE PANKO	1/2 tasse	ESTRAGON EN PURÉE	1/4 c. à thé
PATATES BLANCHES (MOYENNE)	8 un		

Méthode

- Cuire les pommes de terre et les carottes ensemble et réduire en purée
- Mélanger la purée, le thon, le fromage et la chapelure
- Mettre le mélange dans un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé et cuire à 350°F pendant 30 minutes

Sauce

- Mélanger ensemble les ingrédients



