

# Flan de thon provençal

---

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

## **INGREDIENTS** (6 pers)

- 2 gros oignons
- huile d'olive
- 1 boîte 4/4 de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 grosse boîte de thon au naturel ou à l'huile (bien égoutté)
- 5 œufs frais (entiers)
- sel et poivre
- beurre (pour le moule)



## **Préparation de la recette :**

1. Préchauffer le four à 240°C (th8).
2. Eplucher les oignons, les hacher finement.
3. Les faire fondre doucement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
4. Ensuite, ajouter les tomates pelées écrasées, l'ail et la branche de thym. Laisser cuire 15 min.
5. Pendant ce temps, émietter le thon égoutté.
6. Battre les œufs.
7. Saler, poivrer, puis ajouter le thon et mélanger le tout.
8. Beurrer un moule, et faire cuire 40 min à 240°C (th 8).

## **Remarque :**

*Servir chaud, tiède ou froid, en compagnie d'une salade verte.*