

Tourte aux pommes de terre et thon

Ingrédients

2 pâtes brisées

5 grosses pommes de terre

~~100gr d'olives vertes dénoyautées coupées en rondelles~~ les filles n'en n'ont pas voulu

2 oignons émincés

1 boîte de thon

sel, poivre, huile d'olive

1 brique de béchamel

faites cuire les pommes de terre, épluchez les et coupez les en morceaux ni trop gros ni trop petits!

dans une poêle avec un fond d'huile d'olive, faites revenir les oignons et les olives. salez et poivrez selon vos goûts.

ajoutez le thon, mélangez et réservez.

étalez une pâte brisée, piquez le fond avec une fourchette et déposez dessus vos pommes de terre.

ajoutez par dessus la farce que vous avez réservé. étalez dessus la béchamel et recouvrez le tout avec l'autre pâte brisée.

à l'aide d'un couteau, faites des petits traits sur le dessus et si vous le voulez badigeonnez d'un jaune d'oeuf

Cuire four chaud 180° environ 45 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>