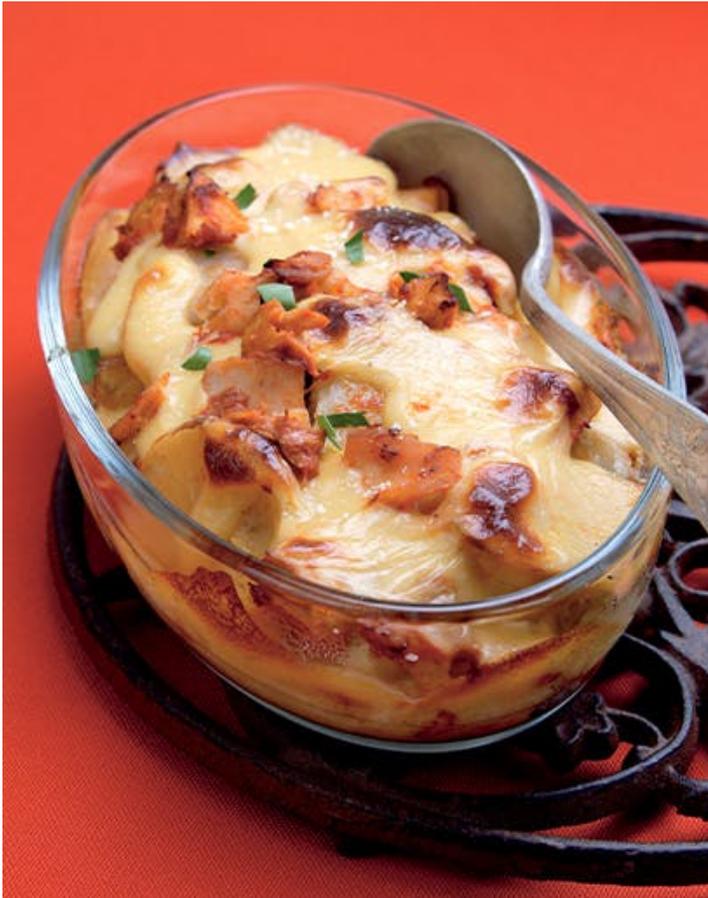


Gratin de **thon** aux topinambours



4 personnes

20 min préparation

50 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160 g d'émietté de thon à la tomate la belle-iloise
1 oignon
1 kg de topinambours
½ litre de béchamel
15 g de parmesan
30 g de gruyère râpé

Les étapes

- 1- Eplucher les topinambours, les couper en rondelles d'un centimètre d'épaisseur
- 2- Eplucher l'oignon et le couper en rondelles épaisses
- 3- Faire cuire le tout à l'eau bouillante environ 10 minutes puis égoutter
- 4- Préparer la béchamel et ajouter à la fin le parmesan
- 5- Mélanger le thon avec les légumes et verser dans un plat à gratin
- 6- Napper avec la béchamel et saupoudrer de gruyère râpé
- 7- Faire gratiner à four chaud à 210°C (th.7) environ 40 minutes