**Bouchons au thon et à la tomate**

Pour une vingtaine de bouchées :

* *1 boîte de thon de 140 g environ*
* *1 boite de concentré de tomate (70 g)*
* *4 oeufs*
* *2 càs de crème fraîche (légère possible)*
* *1 oignon*
* *100 g de fromage râpé (type Comté)*
* *ciboulette fraîche ou surgelée*
* *sel*
* *poivre*

Préchauffer le four à 140°C.

Dans le bol du robot mixeur, verser la totalité des ingrédients. Mixer pendant environ une minute. Saler et poivrer selon votre goût.

Verser des cuillères à soupe de pâte dans un moule en silicone à empreintes rondes d'environ 3 cm de diamètre (mes empreintes étaient plus grandes). Faire cuire 20 minutes au four. Laisser refroidir et déguster.

[](http://storage.canalblog.com/41/62/479194/77540176_o.jpg)