



## Tortilla du Pays Basque au thon

UNE TAPAS HAUTE EN COULEURS  
ET BIEN RELEVÉE.



### INGRÉDIENTS

pour une soixantaine  
de cubes environ

#### RECETTE

- > Thon au naturel en morceaux = 1 poche de 600 g
- > Oignons jaunes = 4
- > Piquillos en bocal = 500 g
- > Asperges vertes = 15-20
- > Œufs = 20
- > Tomme râpée = 250 g
- > Ciboulette = ½ botte
- > Piment d'Espelette (q.s.p.)
- > Huile d'olive (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin 5 baies (q.s.p.)

#### LE THON AU NATUREL EN MORCEAUX

Existe aussi en :

Poche 1800 g,  
Boîte 600 g / 1800 g.

Ou en Thon Albacore

Poche 1800 g / 600 g,  
Boîte 280 g / 600 g / 1800 g.



#### Préparation

- > Éplucher et ciseler les oignons. Les faire dorer à la poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Réserver.
- > Égoutter soigneusement les piquillos et les détailler en lanières.
- > Cuire les asperges à l'anglaise. Les détailler en morceaux.
- > Émiettez le thon en morceaux. Ciseler la ciboulette.
- > Battre les œufs avec 10 c. à soupe d'huile d'olive, la ciboulette et 3 c. à soupe rases de piment. Incorporer 200 g de tomme et les oignons.
- > Verser cette préparation dans une grande poêle ou un grand moule anti adhésifs. Y répartir les lanières de piquillos, les asperges et les morceaux de thon. Parsemer le fromage râpé restant et enfourner pour 35 minutes environ. Laisser tiédir avant de démouler.

#### Dressage

- > Couper la tortilla en cubes. Présenter sur pics pour la dégustation.

#### Déclinaisons

- > Pour une tortilla « à la grecque » : remplacer la tomme par de la féta, les asperges par des dés de courgettes et les piquillos par des dés de poivrons et des olives noires.
- > Cette tortilla peut se servir aussi en entrée, découpée en parts, avec un peu de salade.



La qualité a un nom