



Pour 24 bouchées

1 oignon pelé et coupé en petits cubes

180 g de thon en boîte égoutté

2 c. à soupe de concentré de tomates

3 oeufs

100 ml de crème 35 %

1/3 tasse (50 g) de parmesan ou de gruyère râpé

Sel poivre

Préchauffez le four à 350 F (180 C).

Chemiser de caissettes en papier, un moule à mini-muffins de 24 empreintes. Réserver.

Mettez tous les ingrédients, dans le bol d du robot culinaire, muni de la lame et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Garnir les caissettes en papier et enfournez entre pour 20 minutes.