



Pour 4 personnes

1 oignon finement haché

1/2 c. à soupe d'huile d'olive

6 gousses d'ail finement émincées

2 boîtes de 400 g de haricots blancs, en conserve

Sel et poivre

2 c. à soupe de crème 35 %

2 c. à soupe de lait

185 g de thon à l'huile d'olive en conserve

1 petit piment rouge séché et émietté

40 g de cheddar fort râpé

2 c. à soupe de chapelure

15 g de beurre

1/2 c. à soupe de persil

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Faites fondre l'oignon dans l'huile chaude.

Avant qu'il ne colore, ajouter l'ail et faites revenir environ 4 minutes.

Égoutter la première boîte de haricots blancs et versez-la dans la poêle, puis ajouter l'autre boîte de haricots blancs avec son jus cette fois.

Saler et poivrer généreusement.

Laissez chauffer à feu doux pour que les haricots s'imprègne bien de l'oignon et de l'ail.

Mixer les haricots afin de les réduire en purée. Ajouter la crème et le lait, puis mixer de nouveau.

Transvaser la purée dans un saladier, ajouter le thon émietté avec son huile, le piment et la moitié du cheddar. Mélanger et rectifier l'assaisonnement au besoin.
Étaler la préparation dans un plat à gratin ou 4 individuels.
Recouvrir de chapelure et du reste de cheddar.

Ajouter quelques noix de beurre et enfourner pour 20 minutes.
Parsemer de persil 5 minutes avant la fin de la cuisson.
Servir ce plat accompagné de légumes verts, par exemple du brocolis.