Hachis parmentier au thon

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 ou 5 grosses pommes de terre
- 1 boîte de thon au naturel
- Échalote
- Coriandre (fraîche)
- 100 g de chapelure
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Cuire les pommes de terre à l'eau, puis les sortir et les mettre dans un récipient.

Etape 2

Les réduire en purée en les écrasant à l'aide d'une fourchette, ou en les mixant. Réserver.

Etape 3

Mixer la coriandre, le persil et l'échalote. Dans une poêle, faire revenir la préparation avec un filet d'huile d'olive, à feu doux. Ajouter le thon. Saler, poivrer et remuer le tout.

Etape 4

Dans un plat préalablement beurré, mettre une couche de purée de pommes de terre puis une couche de la préparation (thon-échalote-coriandre).

Etape 5

Terminer par une autre couche de purée et saupoudrer de chapelure.

Etape 6

Passer au four préalablement préchauffé, Th. 7 (200° C). Faire cuire 15 mn afin que la chapelure dore.