



## Tartines et sandwiches

# Croque-thon



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**219**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le croque-thon

8 tranche(s) **Pain de mie**  
250 g **Thon au naturel**  
4 c. à soupe **Ricotta**  
8 c. à café **Tomates  
séchées**  
1 **Basilic**

### Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Ecraser le thon à la fourchette.
- 2 Couper les tomates séchées en fines lanières.
- 3 Faire dorer les tranches de pain au toaster. Elles doivent être bien dorées.

### Étape 2

Dressage

- 1 Mélanger le thon, la tomate séchée et la ricotta. Préserver un peu de tomate séchée pour décorer les croques au final.
- 2 Répartir ce mélange sur la moitié des tranches de pain, puis refermer les croques avec les tranches restantes.
- 3 Découper ensuite les croques sur les 4 côtés de manière à réaliser une jolie présentation. Il faut juste enlever la largeur de la croûte.
- 4 On peut aussi utiliser un cercle de cuisine pour découper les croques en leur donnant une jolie forme ronde.
- 5 Finir en décorant les croques avec les tomates séchées réservées et éventuellement quelques feuilles de basilic.