

Buns au thon

Ingrédients

pâte magique de Darna
1 grosse boîte de thon au naturel égouttée
crème fraîche
gruyère râpé au goût
sel et poivre
graines de pavot

Préparer la farce avec le thon, le gruyère et la crème fraîche pour lier

Saler et poivrer

Après la première levée diviser la pâte en dix boules

Garnir chaque boule d'un peu de farce

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de pavot

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>