



Le pain de thon à la catalane

Ingrédients :

- Patates cuites à la vapeur,
- Thon en boîte ou poisson blanc,
- Aioli pas trop corsé,
- Sel, poivre, jus de citron bien dosé.

Préparation :

Le tout écrasé et tassé dans un moule à cake.

Un bon passage au frigo. C'est le genre de plat qui est meilleur le lendemain et vraiment succulent le surlendemain, tout en étant délicieux le jour même.

De plus on peut le servir avec de fastes décorations composées d'olives noires, de poivrons rouges cuits, de citron, de persil, de tomates.

C'est de la couleur, du parfum et du goût.

Pour les groupes c'est une entrée qui met tout le monde le nez dans son assiette et permet de servir la suite sur des roulettes.

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

