

Manchego en bocaux espagnols



Catégorie

Entrée



Personnes

2 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1 bocal de thon blanc
250 gr de [fromage MANCHEGO](#)
4 tomates
4 grosses pommes de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
1c à café de sucre
thym
persil
sel,poivre
piment (éventuel)

Préparation

Emincer l'oignon et le faire suer dans un peu de beurre et d'huile d'olive.

Ajouter la gousse d'ail hachée, les tomates pelées épépinées et coupées en dès, sel, poivre, sucre, thym, persil et piment si vous le désirez.

Laissez mijoter 30 minutes à feu doux.

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Egoutter les pommes de terre et les réduire en purée. Saler, poivrer et ajouter la moitié du fromage en dès.

Beurrer les bocaux et les remplir par couches : purée de pommes de terre, thon émietté, tomates et terminer par la deuxième moitié du fromage coupé en dès. Au moment de servir gratiner 15 minutes au four 200°.

RECETTE MANCHEGO – recette au manchego – [RECETTE MANCHEGO](#)