

Pommes de terre au thon

¼ t. de beurre

¼ t. de farine

2 t de lait

1 petit oignon haché fin

2 c. table de fines herbes

2 petites boîtes de thon

5 pommes de terre coupées en fines tranches

1 t. de fromage

Une pincée de muscade

Sel et poivre



Chauffer le four à 350°

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine afin de former un roux. Ajouter doucement le lait en fouettant, pour faire une sauce béchamel.

Ajouter l'oignon et les épices.

Quand la sauce est bien onctueuse, ajouter le thon et retirer du feu.

Dans un plat carré allant au four, déposer une rangée de pommes de terre, un peu de fromage, étendre la moitié de la sauce. Recommencer avec les pommes de terre, le reste de la sauce et le reste du fromage.

Cuire environ une heure, le temps que les pommes de terre soient cuites (plus elles sont coupées minces, plus elles cuisent rapidement).