

# BRANDADE DE THON

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 30 min



**1 kg de pommes de terre**  
**400 g de miettes de thon au naturel**  
**2 gousses d'ail**  
**1 dl d'huile d'olive**  
**1 dl de lait**  
**olives noires**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur.
- 2 Eplucher les gousses d'ail, les écraser au pilon dans un mortier si possible (j'ai utilisé mon presse-ail).
- 3 Dans un robot muni du couteau hachoir, mettre le thon égoutté et émietté, l'ail et mixer jusqu'à l'obtention d'une fine purée.
- 4 Dans un saladier réchauffé, passer les pommes de terre au moulin à légumes pour les réduire en purée. Ajouter le lait bouillant et l'huile d'olive. Bien mélanger.
- 5 Ajouter la purée de thon-ail et mélanger intimement.
- 6 Dresser la brandade dans des assiettes ou des coupelles. Parsemer de ciboulette et de petits dés d'olives noires.