



Plats d'accompagnement

Chimay tuna melt

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de Chimay classique
270 grammes de thon au naturel (boîte)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
8 pain complet (grosses tranches)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de câpre
20 grammes beurre doux
1 cornichons
poivre
sel

Méthode de préparation

Égouttez le thon et mélangez-le avec la mayonnaise et la moutarde dans un petit plat.

Coupez le cornichon en petits dés. Ajoutez le cornichon et les câpres au thon.

Garnissez quatre tranches de pain avec du Chimay et la salade de thon puis refermez avec les autres tranches.

Tartinez l'extérieur des toasts avec du beurre.

Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle et cuisez 3 minutes de chaque côté à feu moyen jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Salez et poivrez.

