

**Dômes au thon et petits pois**

 **Pour 6 Dômes au thon et petits pois**

**- 1** [**échalote**](https://recettes.de/echalote)
**- 200 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **écossés (surgelés pour moi)**
**- 50 ml d'eau**
**- 140 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au narurel**
**- 100 g de** [**crème fraiche**](https://recettes.de/creme-fraiche)
**- 2 œufs**
**- 60 de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- ¼ de càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)
**huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes ½ sphères Ø 7 cm**

**Préchauffage du four à 180°C** 
.
Peler et émincer finement l'échalote.
La [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pendant quelques minutes dans une cuillerée d'huile chaude.
Ajouter les petits pois et remuer pour les enrober de gras.
Verser l'eau, amener à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant environ 15 minutes
jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.
Égoutter et laisser refroidir.
Émietter le thon à la fourchette.
Mélanger dans un saladier la crème et les œufs.
Ajouter les petits pois, le thon et le fromage.
Incorporer le curry, saler & poivrer au goût.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Enfourner pour 25 à  30 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes puis démouler et laisser refroidir.
Servir à température ambiante.
J'ai accompagné d'une salade et de quelques tomates cerise.