

**Dômes au thon et petits pois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/domes-au-thon-et-petits-pois-p1210532.psd-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
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.