

# Tuna melt :

## Sandwich americain thon et cheddar

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 5 à 7min

Ingrédients pour 2 personnes :

1 oignon

1 boîte de thon a l'huile

20 g de mayonnaise

4 tranches de pain de mie

100 g de cheddar râpé (ou emmental)

1 cuil à café de moutarde

1 cuil à café de miel

Beurre

Poivre et sel

Préparation :

Hachez très finement l'oignon, faites le colorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Egouttez la boîte de thon

Dans un grand bol mélangez : l'oignon, le thon égoutté sans l'huile et la mayonnaise.

Ajoutez la moutarde et le miel. Salez, poivrez et mélangez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Tartinez une face des tranches de pain de mie d'une fine couche de beurre.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen et faites y dorer une tranche de pain de mie par personne, côté beurré vers le bas.

Saupoudrez avec le cheddar râpé (ou emmental).

Laissez fondre 1-2 min.

Baissez le feu sur doux, ajoutez la préparation de thon, refermez les sandwichs avec les tranches de pain restantes.

Prolonger la cuisson du sandwich 3-4 min de chaque côté à feu doux.

Vous reste plus qu'à passer à table

Vous pouvez accompagner votre sandwich d'une bonne salade de coleslaw et salade verte

Bon appétit à toutes & tous !!