

Pain de Thon

Les ingrédients pour un moule à cake de 26 cm :

3 œufs

75g de farine

1 C à C de levure chimique

5cl d'huile

5cl de crème liquide

20 cl de lait

280g de thon au naturel

100g de gruyère ou comté râpé

3 échalotes

Herbes fraîches et/ou déshydratés

Une quinzaine de tomates cerise (facultatif, surtout pour la couleur)

Préparation :

1. Préchauffez votre four chaleur tournante à 180°C et glissez-y un plat rempli d'eau pour créer une atmosphère humide dans le four, ce qui donnera encore plus de moelleux au pain de thon.
2. Emincez finement les échalotes et coupez les herbes et les tomates cerise en petits morceaux. Réservez.
3. Battez-vous œufs en omelette, puis ajoutez la farine, la levure et mélangez bien.
4. Ajoutez l'huile, la crème et le lait, mélangez de nouveau
5. Emiettez le thon égoutté, l'intégrer à la préparation et finir avec les échalotes, les herbes et les tomates cerises et le fromage.
6. Saler et poivrez et enfourner pour 45 min environs.

Bon appétit !!!