

# PAIN DE THON

Pour 4 personnes



*300 g de thon au naturel (une grosse boîte)*

*100 g de gruyère râpé*

*100 g de farine*

*3 oeufs*

*10 cl de lait*

*10 cl d'huile d'olive*

*1 sachet de levure chimique*

*20 gr de beurre*

*Sel, Poivre ou paprika*

1. Ouvrir la boîte de thon. Rincez, égouttez soigneusement puis émiettez grossièrement.
2. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puit, cassez-y les oeufs entiers. Mélanger vivement à la cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse sans grumeaux.
3. Délayez peu à peu avec le lait, puis avec l'huile
4. Allumez votre four 200°
5. Incorporez dans la préparation la levure, le thon émietté, puis le gruyère râpé. Salez, poivrez.
6. Beurrez puis farinez un moule à cake. Versez-y la préparation. Enfournez à four chaud.
7. Laissez cuire 40 mm à 200°. Démoulez.
8. Dégustez froid.

Accompagné avec un coulis de tomates chaud et une salade croquante.