

Pain de thon et quinoa

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Pour un moule à cake (longueur : 5 cm, largeur : 11 cm), il vous faudra :

- 200 g de quinoa cru
- 3 œufs
- 1 boîte de thon (140 g égoutté)
- 1 boîte de pulpe de tomate (400 g)
- 150 g de fromage frais
- sel, poivre



Rincer le quinoa dans une passoire fine et laisser égoutter.

Dans un grand saladier, mettre la pulpe de tomate, le thon égoutté, le quinoa, le fromage frais, et bien mélanger au fouet. Saler et poivrer.

Préchauffer le four sur 180°C.

Beurrer un moule à cake.

Verser le préparation dans le moule et enfourner pour 45 à 50 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

Laisser refroidir, filmer et réserver au frais. Servir avec des quartiers de citron.