

PAIN de THON

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2022/07/18/pain-de-thon/>



Pour 8 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 45 min à 1h.

INGRÉDIENTS

320 g de thon en boîte, 70 g de double concentré de tomate, 200 g de fromage blanc, 1 càs de moutarde, 50 g de farine, 4 œufs, 1 grosse échalote finement émincée, 100 g de fromage râpé, poivre

Matériel : Un moule à cake

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, le fromage blanc, la farine, la moutarde et un peu de poivre.

Ajouter l'échalote émincée, le concentré de tomate, le thon émietté et le fromage. Bien mélanger.

Verser dans un moule à cake beurré.

Enfourner pour 45 minutes à 1h, à 180°C.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Le dessus doit être aussi bien doré.

Laisser complètement refroidir puis réserver au frais.