

PAIN DE THON

Ingrédients pour six personnes :

100 g de gruyère râpé, 300 g de thon naturel, 10 cl huile olive, 10 cl lait, 100 g de farine, 1 sachet de levure, 3 œufs, sel, poivre.

- Dans un grand saladier, mélanger dans l'ordre la farine, l'huile, le lait, la levure, les œufs.
- Puis ajouter le thon égoutté et émietté et le gruyère râpé, saler et poivrer.
- On peut aussi ajouter persil, thym, coriandre, ciboulette ou des épices selon convenance.
- Verser dans 1 moule à bords hauts beurré ou huilé, et laisser cuire à four chaud à 220°(thermostat 7) pendant 30 à 40 mn en baissant éventuellement la température à 200° au bout de 30 mn.