

## Pain de thon aux poireaux et au chèvre

Pour un moule à cake de 26 cm:

- 4 blancs de poireaux
- 2 cs d'huile d'olive + 5 cl (oublié!)
- 1 bonne cs de [gomasio](#)
- 3 oeufs
- 75 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 5 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 100 g d'emmental râpé
- 140 g de thon au naturel
- 100 g de chèvre (frais pour moi)
- sel, poivre



Émincer finement les blancs de poireaux et les faire revenir dans une poêle avec les 2 cs d'huile d'olive. Laisser cuire à couvert une bonne dizaine de minutes en remuant régulièrement. Saupoudrer généreusement de gomasio.

Préchauffer le four à 180°.

Battre les oeufs et y ajouter la farine et la levure. Mélanger et délayer avec les 5 cl d'huile d'olive, la crème et le lait. Saler et poivrer. *Pour ma part, j'ai tout mélangé dans le thermomix 30 sec à vitesse 5. Ajouter les poireaux (j'ai remixé un peu à ce moment là), l'emmental, le thon émietté et le chèvre en petits morceaux. Mélanger pour bien les incorporer (j'ai mélangé quelques secondes en fonction sens inverse).*

Verser la préparation dans un moule à cake (beurré et fariné si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 45 à 50 min (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

Démouler et laisser refroidir sur une grille. Servir tiède ou froid avec une salade.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>