

Pain de thon aux câpres

Pour un moule à cake:

3 oeufs
75 g de farine
1 cc de levure chimique
5 cl d'huile de tournesol
5 cl de crème fraîche
20 cl de lait
280 g de thon au naturel (poids égoutté)
125 g de gruyère râpé
2 cs de câpres
sel, poivre



Préchauffer le four à 180°.

Battre les oeufs avec la farine et la levure. Délayer avec l'huile, la crème et le lait. Bien mélanger de façon à obtenir une pâte homogène. Ajouter le thon égoutté et émietté, le gruyère et les câpres. Assaisonner. Mélanger de nouveau.

Avec le thermomix, rien de plus simple: ajouter les ingrédients de la pâte dans le bol et mixer une dizaine de secondes à vitesse 6. Ajouter thon, fromage et câpres et mélanger en sens inverse à vitesse 3.

Verser le tout dans un moule à cake antiadhésif (ou beurré et fariné si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 30 min.

Laisser tiédir quelques instants avant de démouler sur une grille. Laisser complètement refroidir avant de placer au réfrigérateur.



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