

# Pain de thon aux courgettes



Pour une belle terrine (prévoir un grand moule à cake):

- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- 3 oeufs
- 80 g de maïzena
- 1/2 sachet de levure
- 300 g de thon au naturel égoutté
- 50 g de lait
- 2 cs d'huile d'olive
- 120 g de fromage blanc
- 50 g d'emmental râpé
- 1 cs de persil ciselé
- quelques baies roses
- sel, poivre

Pour la **sauce au fromage blanc**, mélanger une bonne cuillerée de moutarde avec 1 cs de jus de citron et du fromage blanc (je n'ai pas mesuré, peut-être 200 g). Saler et poivrer à votre convenance.

Laver et râper les courgettes puis les faire revenir dans l'huile d'olive dans une poêle avec l'ail écrasé pendant 10-15 min. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, ou 190° chaleur normale).

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le fromage blanc, la farine mélangée à la levure, le lait. Saler et poivrer. Ajouter le thon émietté, les courgettes, le persil et le fromage râpé.

Battre les blancs en neige et les ajouter à la préparation précédente délicatement.

Verser le tout dans le moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone).

Cuire 50 min. Laisser refroidir sur une grille.

Servir bien frais avec la sauce au fromage blanc.



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