



Pour 4 personnes

- * 3 oeufs entiers
- * 1 boîte de thon au naturel
- * 2 c à c de farine
- * 10 cl de lait
- * 1/2 bouquet de ciboulette
- * 5 g de beurre
- * Sel et Poivre

-
- *** Batre les œufs en omelette dans un saladier.
 - *** Ajouter le lait, la farine et le thon égoutté.
 - *** Saler et poivrer et la ciboulette ciselée puis mélanger.
 - *** Beurre un moule rond en verre et faire cuire en cocotte dans un bain marie pendant 20mn.
 - *** Lorsque le gâteau est cuit le démouler et le laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
-

Servir bien frais avec un coulis de tomate ou une sauce citronnée.