

PAIN AU THON

Ingrédients :

- 3 Œufs
- 100 gr de farine
- 1 grosse de thon émietté
- 100gr de Gruyère
- 1 verre de lait
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 jus ½ de citron ou du paprika
- Sel poivre
- olives noires
- Poivrons en tranches fines pour décorer

Préparation

- + Préchauffer le four thermostat 6 (180°)
- + Egouttez le thon
- + Dans un saladier, mettez la farine, la levure, les œufs, l'huile, le jus de citron (ou paprika)
- + Mélanger le tout et délayez avec le lait
- + Incorporez le thon émietté
- + Coupez quelques olives en deux ou en quatre (le nombre en fonction de votre goût)
- + Ajouter les olives au mélange
- + Ajoutez de gruyère râpé
- + Salez et poivrez
- + Mettre dans un moule à terrine

Cuisson

- + Faire cuire 15 à 20 minutes

Dégustation

- + Servez tiède avec une salade verte