

Le pain de thon de Noémie

✓ Ingrédients :

- 3 œufs
- 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
- 125 g de gruyère râpé
- 2 cs de câpres



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs en omelette, ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.

Ajouter l'huile, la crème et le lait.

Émietter le thon et l'intégrer à la préparation. Ajouter le gruyère râpé et les câpres.

Saler et poivrer légèrement. Bien mélanger.

Enfourner pour 30 minutes. Servir tiède ou froid, en entrée ou en dés à l'apéro.