

Pain de thon

10 personnes

Ingrédients :

- Thon en boîte 500 g
- Oignons et ail 80 g
- Œufs 8 unités
- Crème liquide 0,600 litre
- Lait entier 0,400 litre
- Pain rassis 220 g
- Tomate 400 g
- Surimi 300 g
- Emmental râpé 185 g
- Beurre 100 g

Le mieux est de faire le pain de thon la veille, il ne sera que meilleur

- . Mettre le lait et la crème à chauffer
- . Mettre le beurre dans ce mélange.
- . Mettre hors du feu
- . Ajouter dans cette préparation le pain, le gruyère, le thon, le surimi, les tomates, les œufs entiers, l'ail et les oignons et mélanger à la spatule
- . Saler et poivrer à convenance.
- . Attendre que cette préparation soit bien homogène
- . Mettre le four sur Thermostat 6 (180 °)
- . Déposer la préparation dans un moule à cake que vous avez beurré et fariné au préalable
- . Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau qui doit être sèche

- . Faire une sauce avec de la mayonnaise (25 cl), vin blanc (5 cl), du paprika et 1 échalote