

Pain de Thon

Recette transmise par Carole

Pour 8 personnes :

- 2 boîtes de 240 grs de thon au naturel
- 150 grs de surimi
- 4 œufs
- 125 grs de crème fraîche (ou 20 cl de soja cuisine si vous préférez)
- Le jus de 2 citrons
- 2 cuillerées à soupe de ketchup
- 1 pincée de piment de cayenne
- 1 c à café de paprika (ou moins selon goût)
- Sel, poivre

1/ Préchauffer le four à 150° (th. 5)

2/ Passer tous les ingrédients au mixeur pour obtenir une purée fluide. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre.

3/ Huilez votre moule (*sauf si vous utilisez un moule en silicone ou à revêtement antiadhésif*). Verser dans le moule (vous pouvez utiliser un moule à cake, charlotte, couronne).

4/ Faire cuire une petite heure et vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau.

5/ Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

6/ Au moment de servir, démouler sur le plat de service.

Accompagnez d'une mayonnaise détendue avec un peu d'eau ou bien un coulis de tomates.