

Pain **au thon** Parmentier



6 personnes

20 min préparation

45-50 min cuisson

Les ingrédients

Pour le pain :

3 boîtes de 80 g de thon à l'huile en tranches ou émietté la belle-iloise

2 œufs

1 sachet de purée à l'ancienne de 125 g

1/2 litre d'eau froide

50 g de chapelure

15 g de parmesan râpé

1 cuillère à café de câpres

5 olives noires dénoyautées

4 filets d'anchois salés

1 pincée de poivre du moulin

1 cuillère à café de basilic hâché

1 cuillère à café de persil hâché

Pour le décor : **1 rondelle** de citron et **quelques feuilles** de persil

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 180°C (th.6)
- 2- Hâcher grossièrement les olives et les anchois
- 3- Dans un grand saladier, mélanger les œufs, l'eau froide et le poivre avec les flocons de purée
- 4- Y ajouter la chapelure, le parmesan, les olives, les anchois, les câpres, les fines herbes puis le thon émietté avec son huile
- 5- Chemiser un moule à cake (beurre + farine) et y verser le mélange
- 6- Enfourner à four chaud pendant 45 à 50 min. Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau qui doit ressortir chaude
- 7- Laisser le cake refroidir dans le moule avant de le placer couvert au réfrigérateur
- 8- Démouler, couper en tranches de 1 cm et décorer d'une demi-rondelle de citron et d'une feuille

de persil