

Pain de thon aux poireaux & au chèvre



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 30 minutes

✓ **Cuisson** : 60 min

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 4 blancs de poireaux
- 2 cuillères à soupe + 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de gomasio
- 3 œufs
- 75 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 5 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 140 g de thon au naturel
- 100 g d'emmental râpé
- ½ bûche de chèvre (100 g)
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Coupez les blancs de poireaux en 4 dans le sens de la longueur puis émincez-les finement. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les poireaux, assaisonnez avec le gomasio et faites cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps.

Préchauffez le four à 180°C.

Battez les œufs en omelette. Ajoutez la farine, la levure et mélangez. Versez 50 ml d'huile d'olive, la crème, le lait et mélangez de nouveau

Émiettez le thon et incorporez-le à la préparation. Ajouter le poireau, l'emmental râpé et le chèvre coupé en dés.

Salez et poivrez légèrement. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournerez pour 40 à 50 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Servez tiède ou froid, en entrée ou à l'apéro.

www.audalacuisine.com