Pain de poisson

TEMPS:

50 minutes

Ingrédients:

- 350 g d'oeufs soit 7
- 150 g de thon au naturel
- 150 g de miettes de surimi
- 70 g de concentré de tomates
- 0,20 litre de crème liquide
- 1 g de Piment d'Espelette soit 1 pincée
- 1 g de sel
- 1 g de poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 190°. Beurrer et fariner un moule à cake.
- Egoutter puis émietter le thon dans un récipient. Ajouter le surimi puis mélanger énergiquement.
- Incorporer progressivement les oeufs, le concentré de tomate et la crème fraîche liquide. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter le piment puis saler et poivrer.
- Verser la préparation dans le moule. Enfourner environ 45 minutes. Laisser tiédir avant de démouler. Laisser refroidir ensuite sur une grille. Réserver au réfrigérateur jusqu'au service.