

Pain de thon et son coulis de tomate



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 2 boîtes de 200 gr de thon
- 4 petits oignons
- 3 gousses d'ail
- 4 oeufs
- 20 cl de crème
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de farine
- 2 cs de persil
- coulis de tomate maison

Préparation

- 1 Emiettez le thon, ajoutez les oignons émincés, les gousses d'ail, les œufs, la crème, l'huile d'olive, la farine et le persil. Faites un mélange bien homogène.
- 2 Versez dans un moule et enfournez à 180°C (th.6) pendant 45 mn.
- 3 Servez avec un coulis de tomate.

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

