

Croque cake au thon

Ingrédients

3 oeufs
12 tranches de pain de mie **7 pour moi sans croute**
1 boîte de thon
1 échalote
1 càc de moutarde
20 cl de crème liquide
150g de comté râpé
1 càs de crème fraîche épaisse
ciboulette
sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Dans une jatte, mélanger les oeufs avec la crème liquide. Saler et poivrer.

Egoutter le thon et le mélanger dans une autre jatte avec la moutarde, la crème fraîche épaisse, un peu de ciboulette ciselé et l'échalote hachée.

Placer 3 tranches de pains au fond d'un moule à cake, les tartiner d'un tiers de thon, recouvrir d'un tiers de fromage et verser un peu de mélange crème/oeufs.

Renouveler 2 fois l'opération en terminant par 3 tranches de pain de mie. Verser sur tout le cake le mélange crème/oeufs restants.

Enfourner pour 30 à 40 minutes.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>