

# 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