 **Pain de thon**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 225 g de** [**coulis de tomate**](http://recettes.de/coulis-de-tomate)
**- 450 g de** [**thon**](http://recettes.de/thon) **au naturel égoutté**
**- 100 g de comté râpé**
**- 5 œufs**
**- 1 bouquet de ciboulette (2 càs une fois ciselée)**
**- sel aux algues**
**- Poivre du moulin**
**- Piment d'Espelette**

**1 moule à cake de 25 x 9,5 cm beurré si non en silicone**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Bien égoutter le thon et le mettre dans le bol du mixeur (**je me suis servi de mon ami Momo**).
Ajouter le fromage râpé.
Mixer brièvement pour obtenir des miettes de thon assez fines, et non une purée (Pour moi, **une dizaine de secondes vit 3**).
Vous pouvez aussi tout simplement émietter le thon à l fourchette.
Ajouter dans le bol les œufs, le coulis de tomate, la ciboulette, du sel (**sel aux algues pour moi**), une bonne pincée de poivre et une de piment d'Espelette.
Mixer l'ensemble, ma préparation est assez épaisse j'ai fait tourner Momo pendant une vingtaine de secondes vit 3-4, ou bien mélanger soigneusement à la fourchette.
Verser la préparation dans le moule.
Enfourner pou 40 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler sur le plat de service.
Couper le pain de thon en tranches.