 **Pain de thon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/03/Pain-de-thon-DSCN3407.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.