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