

## Cake au thon

400 gr de thon au naturel

5 œufs

60 gr de crème légère soit 2 boites de 30 cl

60 gr de farine ou de maïzena

Ouvrir le thon et bien l'égoutter. L'émietter à la main ou avec une fourchette.

Lui ajouter la farine et bien mélanger.

Ajouter les œufs, la crème.

Bien mélanger, le tout.

Ajouter du sel, poivre ou piment d'Espelette, du ras el hanout(inter marché), des cinq épices du persil. L'assaisonnement est laissé à chacun ;

Mettre l'ensemble dans un moule rectangulaire au bain marie. Cuire 1 heure 15 à 1hre 30 à 150 degrés environ.

De temps en temps je pique avec un couteau pour connaître la cuisson à cœur.

Laisser refroidir 12 à 24 hres : salade, cornichons se marient bien avec.

Bon appétit .