

## Pain de thon au surimi

### Ingrédients

6 oeufs

12 surimis coupés dés

1 boîte moyenne de thon **une boîte de thon à la tomate**

~~1 petite boîte de concentré de tomates~~

100g de fromage blanc

50g de gruyère râpé **au pif un bon peu**

sel / poivre

ciboulette

Battre les oeufs en omelette

Ajouter le fromage blanc et bien mélanger

Saler, poivrer

Ajouter le surimi et le thon

Mettre le gruyère râpé et la ciboulette

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Faire cuire chaud 180° environ 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler



