Pains de thon et crevettes

15 bouchées Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 15 cannelés de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-3 oeufs
-270g de thon au naturel (2 boîtes moyennes)
-100g de Comté
-100g de lait
-100g de farine
-1 sachet de levure chimique
-70g d'huile d'olive
-15 crevettes
-1 petit mot de mayonnaise
-Graines de sésame noir

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs, le lait et l'huile.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Saler, poivrer.
- Ajouter le Comté et mélanger.
- Égoutter le thon et l'émietter. L'ajouter à la préparation.
- Bien mélanger le tout et verser dans les empreintes à l'aide d'une petite louche.
- Couvrir le mule d'une toile de cuisson et enfourner durant +/- 20min. Retirer la toile et poursuivre la cuisson 5 min.
- Démouler une fois les bouchées refroidies et les garnir d'une pointe de mayonnaise, d'une crevette et de quelques graines de sésame.
- Déguster bien frais !