



Atelier Cuisine

Gâteau de pain salé

Ingrédients pour 6 personnes

250g de pain rassis
½ litre de lait
3 œufs
1 boîte de thon taille moyenne

100g de tomates cerise
100g de gruyère râpé
Sel, poivre
Muscade

Préparation

Coupez le pain en petit dés puis mettez-le dans un saladier. Ajoutez le lait et laissez reposer environ 20 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Battez les œufs en omelette puis les ajouter au mélange précédent. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade.

Découpez les tomates cerise et ajoutez-les au mélange. Ajoutez également le thon émietté et le gruyère râpé (gardez-en une partie pour en parsemer juste avant d'enfourner).

Enfin, verser cette préparation dans un plat à gratin ou à cake préalablement chemisé d'un papier sulfurisé. Parsemez sur le dessus, le restant de gruyère râpé.

Enfournez et laissez cuire 30 à 45 minutes (temps variable selon le plat et le four !).

Bonne dégustation !