**Pain de thon**

1 grosse boîte de thon (370g) ; 1 petite boîte de tomates pelées (425 ml) ;3 tranches de pain de mie ; 5 œufs ; 2 oignons ; Sel, poivre

Faire revenir les tomates et les oignons
Battre les 5 œufs
Emietter le pain de mie et le thon à rajouter
Saler et poivrer
Bien mélanger le tout
Four moyen environ 1 heure (30 mn à 200° puis baisser à 180°)
Vérifier la cuisson avec la pointe d’un couteau

**Bœuf braisé purée de pommes de terre (6 personnes)**

1 gros oignon – 50 gr de beurre – 2 cuillères à soupe d’huile – 1,2kg de bœuf (paleron) – 2 bouillon cube – 1 branche de thym – sel-poivre – en option petits lardons

Faire revenir les oignons émincés dans la matière grasse chaude. (si vous optez pour les lardons, ajouter à ce moment les lardons pour les faire revenir). Retirer les oignons et les lardons et mettre en attente. Faire revenir la viande sur toutes les faces pendant quelques minutes sans la brûler. Remettre autour de la viande les oignons et lardons, ajouter ½ litre d’eau de façon à cuire la viande en créant une sauce, ajouter du sel, du poivre et 1 branche de thym.

Cuire à couvert pendant 2h30 dans un premier temps à feu fort, puis dès les premiers bouillons baisser le feu afin d’obtenir un tout petit bouillonnement (vraiment tout petit).

Vérifier de temps en temps qu’il reste suffisamment de bouillon pour faire la sauce. ¼ d’heure avant la fin retirer le couvercle pour faire réduire la sauce.

Accompagner ce plat avec une purée maison, ou une écrasée de pomme de terre, avec une salade verte c’est un régal.

**Mousse au chocolat** (6 à 8 verrines)
200 g de chocolat (Neslé dessert minimum 60% de cacao), 6 œufs, 40 gr de sucre

 Blanchir le sucre avec les jaunes

Mettre le chocolat aux micro-ondes 1minute à 600° avec 2 cuillères à soupe d’eau

Mélanger le chocolat fondu avec les jaunes

Monter les blancs en neige

Les incorporer délicatement à la préparation

Verser dans les verrines

Réserver minimum 3 heures au réfrigérateur