



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake au thon, concombre et carotte .



Ingrédients :

- ½ concombre
- 1 carotte
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de thon émietté
- 110 g de farine
- 2 c.à.s d'huile
- 4 œufs
- 5 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- Quelques olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre, herbes de Provence

- Préparer le concombre : retirer la peau, retirer les pépins, couper en petits morceaux et mixer
- Préparer la carotte : retirer la peau, couper en petits morceaux et mixer
- Préparer le thon : émietter et mixer et préparer les olives : couper en petits morceaux
- Dans un saladier battre les œufs en omelette
- Ajouter la farine et la levure chimique tamisés ensemble. Saler, poivrer légèrement
- Incorporer le lait et l'huile puis mélanger bien afin d'obtenir une pâte parfaitement lisse
- Ajouter tous les ingrédients ensemble et mélanger
- Couvrir le saladier de film étirable et placer 30 minutes au réfrigérateur
- 15 minutes avant la fin du repos de la pâte préchauffer le four th.6 à 180°C
- Mettre du papier sulfurisé ou beurrer un moule à cake
- Verser la préparation dans le moule qui doit être rempli seulement au 2/3
- Enfourner et laisser cuire pendant 1 heure. Retirer du four et laisser complètement refroidir
- Démouler sur un plat et servir soit entier soit coupé en dés

Recette originale = cake au jambon et aux noix : 1 tranche de 150g de jambon de Paris, 50 g d'emmental, 50 g de comté, 80 g de cerneaux de noix.

