



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

. Cake au thon et olives .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 100 g de carottes
- 110 g de farine
- 185 g de thon en boîte
- 4 gros oeufs
- 5 cl de lait 1/2 écrémé
- 50 g de gruyère râpé
- 50 g de noisette décoquillées
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- Sel, poivre, herbes de Provence

- Émietter le thon, mixer les carottes et les noisettes, ciseler les olives
- Dans un saladier battre les oeufs en omelette, ajouter la farine et la levure tamisées ensemble
- Saler, poivrer, ajouter le lait et l'huile d'olives, mélanger pour obtenir une pâte lisse
- Ajouter tous les ingrédients mélangés ensemble avec les herbes de Provence
- Placer 30 min. au frais. Recouvrir de papier sulfurisé un moule à cake, y verser la préparation
- Enfourner pour 70 minutes à 180°C. Recouvrir d'une feuille alu au bout de 50-55 minutes
- Retirer du four et laisser complètement refroidir. Démouler sur un plat



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs