

Cake au thon et aux olives vertes

Infos pratiques

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 heure

Ingrédients

200 g de thon au naturel

3 œufs

150 g farine de blé

1 sachet de levure chimique

100 g de crème fraîche

100 g d'olives vertes dénoyautées

2 oignons

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

sel et poivre

3 pincées d'herbes de Provence

une cuillère à soupe de persil haché

Facultatif : 30 g de parmesan, quelques pincées de 4 épices, de curry ou d'épices à couscous.



Préparation

Préchauffez le four chaud 180 °C.

Faites blondir les oignons émincés à l'huile d'olive.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine, la levure et l'assaisonnement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Ajoutez la crème, bien mélanger.

Ajoutez le thon émietté, les herbes et les olives coupées en rondelles.

Chemisez un moule à cake (beurre + farine) et y verser le mélange.

Enfournez à four chaud pendant 50 minutes à 1 heure.

Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche et chaude.

Laissez refroidir puis conserver à couvert au réfrigérateur.

Coupez en tranche de 1 cm.

Suggestion

Vous pouvez substituer les olives par des lanières de poivron rouge pelées (ou en boîte).

Vous pouvez servir avec une salade verte pour un repas d'été.