

Cake au thon et olives



50 min à partager

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de tomates séchées
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 80 g de gruyère râpé
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Coupez les tomates séchées et les olives en petits morceaux.
- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et faites un puits. Ajoutez ensuite les oeufs, le lait, et l'huile d'olive. Mélangez le tout.
- Incorporez le thon émietté, le gruyère, les olives et les tomates séchées à la préparation. Salez et poivrez.
- versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
- Enfournez pendant 35 minutes.
- Laissez refroidir et dégustez !