

Cake aux sardines et à l'orange



65 min



6 personnes

©www.kilometre-0.fr

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 200 g de farine
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 3 oeufs
- 6 cl d'huile d'olive
- le zeste et le jus d'une orange
- 1/2 bouquet de persil

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Prélevez le zeste de l'orange et mixez-le.
- Pressez l'orange.
- Dans un saladier, mettez les oeufs, le jus d'orange, le zeste, l'huile des sardines et 6 cl d'huile d'olive. Salez, poivrez et fouettez le tout.
- Tamisez la farine avec le bicarbonate. Ajoutez-la et mélangez sans insister.
- Lavez et ciselez le persil.
- Enlevez les arêtes des sardines et émiettez-les grossièrement.
- Ajoutez le persil et les sardines à la préparation.
- Versez la pâte dans un plat beurré ou siliconé.
- Enfournez pour 45 minutes et servez tiède ou froid.