

Cake thon olives

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 150 g de thon
- 100 g d'olives vertes
- 80 g de gruyère rapé
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 7 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

Informations générales :

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Four à 180°C



Préparation :

1. Préparez et pesez tous les ingrédients.
2. Coupez les olives en morceaux et réservez-les.
3. Égouttez et émiettez le thon et réservez-le.
4. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure.
5. Ajoutez les oeufs, un à un, puis l'huile d'olive et mélangez.
6. Délayez avec le lait, la préparation doit devenir homogène.
7. Ajoutez les olives, le thon ainsi que le gruyère.
8. Mélangez à nouveau.
9. Salez et poivrez à votre convenance.
10. Enfournez pendant 35 minutes à 180°C, vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au milieu du cake, il doit ressortir sec.
11. Sortez du four et laissez refroidir.