



Cakes salés

Cake au thon et aux olives



1h10 20 min 50 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

283

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

250 g **Thon au naturel**
150 g **Olives vertes**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Farine**
150 ml **Lait demi-écrémé**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Poivron(s)**
2 tige(s) **Basilic**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Couper le poivron en quatre dans le sens de la longueur. L'éplucher avec l'économe. Retirer les parties blanches et les pépins. Le trancher en lamelles.
- 3 Egoutter les olives vertes.
- 4 Ouvrir la boîte de thon au naturel et presser pour retirer un maximum de jus. L'émietter avec les doigts et le disposer dans une assiette.
- 5 Passer le basilic rapidement sous l'eau froide. L'émincer finement au couteau.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Fouetter les oeufs dans un grand saladier.
- 2 Ajouter la levure chimique, la farine et le lait en alternant les ingrédients pour éviter la formation de grumeaux.
- 3 Incorporer le poivron, le thon, les olives, le basilic et le sel.

Étape 3

Cuisson du cake

- 1 Chemiser le moule à cake avec du papier sulfurisé.
- 2 Verser la pâte dedans et enfourner pendant 50 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le cake du four et le laisser refroidir avant de déguster tiède ou froid.