Cake au **Thon Épices et aromates**, tomates séchées & Mozzarella





6 personnes | 25 préparation | 40 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 160 g de Thon blanc germon Épices et aromates la belle-iloise
130 g de farine
1 courgette
200 g de tomates séchées
100 ml de lait demi-écrémé
3 cuillères à soupe d'huile (utiliser l'huile de la boîte de thon)
3 oeufs
125 g de mozzarella
1/2 sachet de levure

Les étapes

1- Préchauffer le four à 180°C
2- Couper la courgette en dés. Faire revenir dans 3 cuillères à soupe d'huile pendant 8 min. Égoutter les courgettes et les réserver
3- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les oeufs et le lait
4- Ajouter la mozzarella coupée en gros dés ainsi que les tomates séchées découpées en petits morceaux
5- Ajouter le Thon Épices et aromates émietté, l'huile de la boîte et les courgettes coupées en dés. Mélanger délicatement
6- Verser la préparation dans un moule à cake huilé
7- Enfourner 40 min
8- Laisser reposer 30 min avant de déguster