Cake au Thon et aux olives vertes





6 personnes | 20 min préparation | 60 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 139 g de Thon au naturel la belle-iloise
3 œufs
150 g farine de blé
1 sachet de levure chimique
100 g de crème fraîche
100 g d'olives vertes dénoyautées
2 oignons
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
2 pincées de poivre du moulin (voire poivre 5 baies)
3 pincées d'herbes de Provence
Facultatif : **30 g** de parmesan, persil haché et **quelques pincées** de 4 épices, de curry ou d'épices à couscous.

Les étapes

1- Préchauffer le four à 160°C
2- Faire blondir les oignons émincés à l'huile d'olive
3- Dans un saladier, mélanger les œufs avec la farine, la levure, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux
4- Ajouter la crème, bien mélanger
5- Ajouter le thon émietté, les herbes et les olives coupées en rondelles
6- Chemiser un moule à cake (beurre + farine) et y verser le mélange
7- Enfourner à four chaud pendant 50 minutes à 1 heure. Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche et chaude
8- Laisser refroidir puis conserver à couvert au réfrigérateur