

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 (th. 5/6)
- 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
- 9- Couper en tranche de 1 cm

