

Cake thon olive

Ingrédients pour 1 cake

- 4 œufs
- 200g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 100mL de lait
- 50g de beurre fond
- 100g de gruyère râpé
- 100g de thon
- Une vingtaine d'olives vertes



Préparation

- Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).
- Dans un saladier, battez les oeufs et ajouter progressivement et en alternant le lait et la farine.
- Une fois le mélange bien lisse, ajoutez le beurre et mélangez bien.
- Ajoutez le gruyère, les olives et le jambon et mélangez.
- Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- Faites cuire 50 minutes à 180°.
- Servez chaud.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (crudités, ratatouille, poêlée de légumesn haricots verts, etc.). L'été avec une salade composée (tomates, concombres, carottes, salade par exemple), on obtient un repas frais et complet.



Vous pouvez ajouter des tomates séchées, remplacer le thon par du jambon ou du chorizo, ajouter de la feta ou de la mozza, etc.