

CAKE AU THON ET AUX POIVRONS



Ingrédients pour 1 moule de 22 cm :

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl d'huile (neutre type tournesol)

12.5 cl de lait

100 g de gruyère râpé

200 g de thon en boîte (au naturel)

1 poivron vert

1 poivron rouge

huile d'olive

sel, poivre et piment d'Espelette

- Préchauffez le four Th 6 (180°C).
- Passez les poivrons au gril de votre four, épluchez-les épépinez-les et coupez-les en lamelles.
- Faites-les revenir doucement avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes. Incorporez à mi-cuisson le thon émietté, le sel, le poivre et une pincée de piment d'Espelette.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
- Ajoutez le gruyère râpé et le mélange thon.
- Versez dans un moule anti adhésif et faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes.