

CAKE THON - TOMATES - OLIVES



Ingrédients pour 1 moule de 22 cm :

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl d'huile (50 % tournesol et 50 % Olive)

12.5 cl de lait

350 g de thon au naturel (2 boîtes)

10 pelures de tomates séchées

100 g d'olives noires en rondelles

1 cc d'aneth

sel, poivre

- Préchauffez le four Th 6 (180°C).
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
- Ajoutez le thon, les tomates séchées, 1 pincée de sel et de poivre, les olives et l'aneth.
- Versez dans un moule anti-adhésif et faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes.