

Cake au thon

CUISIMAGES

Réf :
6507

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
45 min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8/10 personnes

- 4 oeufs
- 150 g de farine
- 125 ml de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- 1 boîte de miettes de thon à l'huile
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- Sel et poivre du moulin



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Dans un saladier, cassez les œufs et battez les en omelette.

Ajoutez la farine en pluie.



Ajoutez le lait et mélangez bien à l'aide d'un fouet...

... puis ajoutez le gruyère.



Incorporez la levure.

Ajoutez les miettes de thon non égouttées.



Ajoutez enfin le persil ciselé. Salez, poivrez et mélangez bien le tout.

Versez la préparation dans un moule à cake.



Enfournez à mi hauteur à 180°C pendant 45 min.

Laissez refroidir, démoulez et coupez en larges tranches ou en cubes.



Conseils
Variante
Vin