

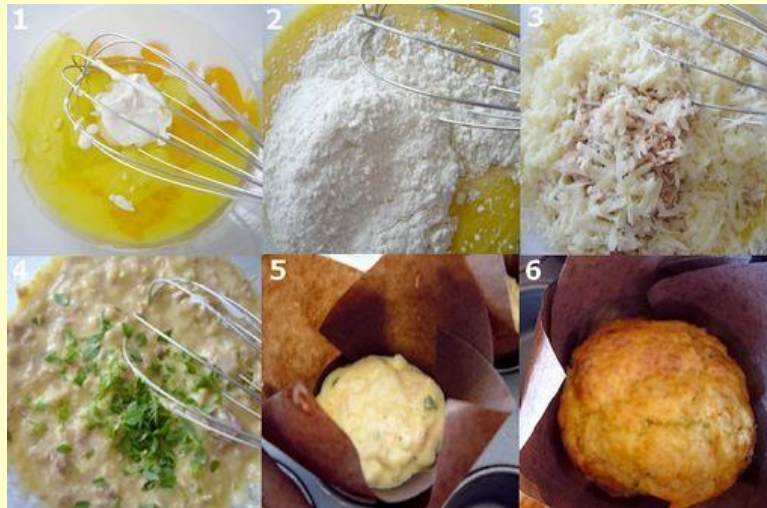
Cake au thon et basilic

Les ingrédients

- 200 g de thon au naturel
- 100 g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 1 càs de crème fraîche
- 65 g de fromage râpé
- 3 càs de basilic haché
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



La recette en images



1. Dans un saladier, cassez les œufs. Ajoutez le lait, l'huile d'olive et la crème fraîche. Mélangez.
2. Ajoutez la farine préalablement mélangée à la levure. Mélangez sans trop travailler la pâte.
3. Versez le thon émietté et le fromage. Mélangez.
4. Ajoutez le basilic. Mélangez, salez et poivrez.
5. Versez la pâte dans le moule (ici en papier de cuisson) et faites cuire 40 minutes environ dans un four préchauffé à 180 degrés. Laissez le cake refroidir. Place-le au frigo quelques heures et retirez délicatement le papier de cuisson.