Cake au thon et aux olives

6 personnes

20 minutes

40 minutes

- 300g de thon au naturel
- 100g d'olives vertes ou noires dénoyautées
- 100g d'emmental râpé
- 100g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 10cl de lait
- 10cl d'huile

1- Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Mélangez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez les oeufs et mélangez.

2- Incorporez ensuite progressivement le lait et l'huile. Ajoutez le thon égoutté et émietté, les olives en morceaux et le fromage.

3- Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire pendant 40min à 210°C (th.7).