

# Cake au thon et aux olives vertes



6 personnes

20 min préparation

60 min cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes de 139 g** de thon au naturel la belle-iloise

**3 œufs**

**150 g** farine de blé

**1 sachet** de levure chimique

**100 g** de crème fraîche

**100 g** d'olives vertes dénoyautées

**2 oignons**

**1 cuillère à soupe** d'huile d'olive

**1 cuillère à café** de sel

**2 pincées** de poivre du moulin (voire poivre 5 baies)

**3 pincées** d'herbes de Provence

Facultatif : **30 g** de parmesan, persil haché et **quelques pincées** de 4 épices, de curry ou d'épices à couscous.

## Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 160°C (th. 5/6)
- 2- Faire blondir les oignons émincés à l'huile d'olive
- 3- Dans un saladier, mélanger les œufs avec la farine, la levure, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux
- 4- Ajouter la crème, bien mélanger
- 5- Ajouter le thon émietté, les herbes et les olives coupées en rondelles
- 6- Chemiser un moule à cake (beurre + farine) et y verser le mélange
- 7- Enfourner à four chaud pendant 50 minutes à 1 heure. Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche et chaude
- 8- Laisser refroidir puis conserver à couvert au réfrigérateur
- 9- Couper en tranche de 1 cm

