

Cake laitier au thon et aux olives

Ingrédients pour 6 personnes

- 50 g de tomates confites
- 80 g d'olives vertes
- 1 boîte de thon
- 2 yaourts
- 3 œufs
- 60 g d'emmental râpé
- 6 cl de lait
- 10 g de beurre
- 200 g de farine
- 6 cl d'huile d'olive
- muscade râpée
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre



Préchauffez le four à 180° (th 6)

Hachez les tomates

Taillez les olives en deux

Emiettez le thon

Mélangez la farine avec la levure dans un saladier

Creusez un puits, déposez les œufs entiers

Salez - Poivrez – Assaisonnez avec une pincée de muscade

Mélangez soigneusement

Ajoutez les yaourts, le lait et l'huile d'olive

Mélangez

Ajoutez les tomates, les olives, le thon et le fromage

Mélangez de nouveau

Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné

Enfournez pendant 40 à 50 minutes (à surveiller)

Laissez votre cake refroidir puis démoulez-le

Servez-le découpé en tranches ou en cubes