

Cake épicé au thon et fromage blanc

Ingrédients

- 200g de farine
- 220g de fromage blanc
- 3 œufs
- 140g de thon au naturel
- 4CàS d'huile d'olive
- ½ sachet de levure chimique
- 1CàC de cumin en poudre
- coriandre

Préchauffer le four à 180°C.

Égoutter et émietter le thon à l'aide d'une fourchette.

Dans un saladier, battre au fouet les œufs avec l'huile d'olive et le fromage blanc.

Incorporer le cumin et la coriandre puis réserver.

Dans un autre saladier, mélanger la farine avec la levure. Y creuser un puits puis y verser la préparation précédente. Incorporer enfin le thon, mélanger une dernière fois puis enfourner pour 40 minutes à 180°C.

Si le cake dore trop vite, le recouvrir d'une feuille de papier aluminium en cours de cuisson.

Laisser tiédir avant de démouler.

A déguster tiède ou froid.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>