





Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

### Ingrédients (pour 6 pers.) :

150 g de thon au naturel

1 poivron rouge

70 g d'olives vertes ou noires dénoyautées

100 g de farine

½ sachet de levure chimique

3 œufs

100 g de parmesan

10 cl de lait

10 cl d'huile

1 noix de beurre pour le moule

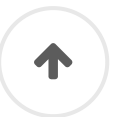
2 branches de ciboulette

Sel, poivre

### La recette

Préchauffez le four à 180°C.

Rincez, épépinez et coupez les poivrons en petits dés. Egouttez le thon.



Coupez les olives en rondelles.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure chimique et formez un puits.

Cassez-y les œufs et ajoutez le lait et l'huile tout en les incorporant à la farine.

Ajoutez enfin le thon émietté, le poivron, le parmesan, les olives et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

Beurrez et farinez un moule à cake puis enfournez pour 15 min de cuisson à 180°C et 30 min à 160°C ensuite. Laissez refroidir quelques instants, démoulez et emportez !

Astuce : Laisser reposer une heure le cake cru puis faire un trait de couteau à la surface et enfournez, ainsi le cake va mieux gonfler sur le dessus.

Découvrez aussi :



La recette du cake thon-olives-artichauts



Ma recette de cake aux pralines roses

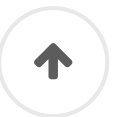


Ma recette de cake aux carottes violettes



Ma recette de ma fougasse au blé tendre

10 Commentaires





JACQUET Lydie

Posté à 21:15h, 01 juillet [RÉPONDRE](#)

Bonsoir ,  
Est ce que le cake peut-être mis au congélateur ?  
Merci pour la réponse  
LYDIE



Fatikaslova

Posté à 21:37h, 01 juillet [RÉPONDRE](#)

Merci laurent pour cette recette d ete a emporter



Christine SCHMIDT

Posté à 09:25h, 02 juillet [RÉPONDRE](#)

Un grand merci pour ces astuces. Je vais les appliquer pour mon prochain cake.  
Par contre, je croyais qu'il fallait mettre la levure en dernier. pour bien faire lever.  
Je me régale à l'avance de cette recette à la manière Laurent Mariotte dont les  
sages conseils culinaires sont très utiles. Encore merci.





Mimi

Posté à 10:51h, 02 juillet [RÉPONDRE](#)

Comment le faire sans gluten?



Marie-Odile

Posté à 15:42h, 16 juillet [RÉPONDRE](#)

Super bon et avec les félicitations de tous mes copains et copines liés d'un w-end retrouvailles.

Merci Laurent



Lysiane Autour

Posté à 12:59h, 17 juillet [RÉPONDRE](#)

Ça à l'air bon



Joly Patricia

Posté à 13:04h, 17 juillet [RÉPONDRE](#)

Bonjour peut on mettre autre chose que du thon merci





michele MEUDEC

Posté à 14:05h, 17 juillet [RÉPONDRE](#)

Oui bien sur on congèle !!



Tournier Philippe

Posté à 15:01h, 20 juillet [RÉPONDRE](#)

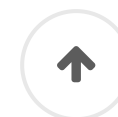
En tout cas je me suis régalé c'est une bonne recette



Lysiane Autour

Posté à 15:18h, 21 juillet [RÉPONDRE](#)

Je l'ai fait ce week end tout le monde a aimé



## Postez un commentaire

Ecrivez votre commentaire ici...

Nom et Prénom

Adresse E-mail



Site Internet

ENVOYER

Me prévenir quand il y aura un nouveau commentaire

Ce site utilise Akismet pour réduire les indésirables. En savoir plus sur comment les données de vos commentaires sont utilisées.

En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêt. En savoir plus.

