



Cake au thon

LA CUISINE DE BOOMY



- 1 boîte de 190 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 100 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs de moutarde
- 3 œufs
- 80 gr de lait 1/2 écrémé
- 50 gr d'huile d'olive
- 50 gr d'huile de tournesol
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation.

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre dans le bol les œufs, la farine, la levure, le lait, les huiles et la moutarde, saler, poivrer et mélanger le tout à vitesse moyenne.

Rajouter ensuite le thon et le gruyère et mélanger à nouveau à vitesse 2/3.

Verser cette préparation dans un moule à cake et enfourner pour 35 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.