

Cake au thon et au poivron

Pour 1 cake



Ingrédients

- 150 g de farine demi-complète
- 3 œufs
- 150 g d'emmental râpé
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 boîte de thon au naturel
- 1 c. à c. de bicarbonate ou 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Poivre
- 1 pincée de piment de cayenne
- Herbes de Provence

1

Préchauffer le four à 180° C (TH.6). Nettoyer le poivron puis l'épépiner et le couper en lamelles. Le blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver.

2

Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel, le bicarbonate, les herbes et le piment.

3

Faire un puits au milieu et ajouter les œufs en les incorporant un par un. Ajouter le vin blanc, mélanger. Puis ajouter le fromage et mélanger à nouveau. Enfin ajouter le thon et mélanger.

4

Huiler un moule à cake et y verser la moitié de la pâte. Recouvrir de lamelles de poivrons. Verser le reste de la pâte et terminer avec les dernières lamelles de poivrons. Enfourner pour 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Remettre 10 minutes si la lame ressort humide.