Cake salé au thon, tomate et basilic

Un cake simple et économique, au thon, à la tomate et au basilic. Il se prépare en quelques minutes et se déguste tiède ou froid.

6 personnes	10 min préparation	45 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 80 ml de huile d'olive
- 160 g de thon en boîte égoutté
- 2 tomates
- 1 c. à soupe de basilic
- 80 g de gruyère râpé
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre les œufs, le lait, l'huile et le sel dans le bol.
   20 sec / vitesse 4
2. Ajouter la farine et la levure.
   15 sec / vitesse 4
3. Ajouter le thon émietté, les tomates épépinées en dés, le basilic et le gruyère.
   10 sec / vitesse 2 / sens inverse
4. Verser dans un moule à cake huilé.
5. Cuire 45 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Épépine les tomates avant de les couper, leur jus alourdirait la pâte et le cake retomberait.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.