# Cake salé au thon et tomates séchées

Un cake salé ensoleillé au thon et aux tomates séchées, relevé d'un peu de basilic. Un en-cas rassasiant qui se prépare en un clin d'œil.

| 6 personnes | 15 min préparation | 40 min cuisson | 55 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 3 œufs
- 100 ml de huile d'olive
- 100 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 boîte de thon au naturel égoutté (160 g)
- 60 g de tomates séchées
- 80 g de gruyère râpé
- 1 c. à soupe de basilic séché

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et huiler un moule à cake.
2. Hacher les tomates séchées dans le bol, puis les réserver.
   **5 sec / vitesse 6**
3. Mettre les œufs, l'huile et le lait dans le bol et mélanger.
   **20 sec / vitesse 4**
4. Ajouter la farine, la levure et le basilic et mélanger.
   **20 sec / vitesse 4**
5. Ajouter le thon émietté, le gruyère et les tomates, puis mélanger en sens inverse.
   **10 sec / vitesse 2 / sens inverse**
6. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 180°C.

**Le conseil de Tiha**
Égoutte les tomates séchées sur du papier absorbant pour ne pas alourdir la pâte avec l'huile.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur.