

## Cake thon-tomates



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 12 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 45 mn

*Suivant le contexte, vous pouvez le découper en tranches et le servir avec une salade en entrée ou bien couper chaque tranche en 4 afin d'obtenir des cubes (disposez-les dans une assiette avec des pics pour l'apéro).*

Recette proposée par : Harmonie Troadec

### Ingrédients

- 1 grande boîte de thon
- 5 tomates séchées
- 3 cs de coulis de tomate
- gruyère - râpé
- 180 g de farine - avec levure incorporée
- 4 œufs - (petits ou 3 de taille moyenne)
- 5 cl de lait
- 10 cl d'huile
- herbes de provence
- épices - de votre choix
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C-200°C, thermostat 6-7.
- 2 Mélangez dans un saladier la farine avec le lait, l'huile, puis incorporez les œufs un à un.
- 3 Émiettez le thon dans la préparation.
- 4 Hachez les tomates séchées en petits morceaux. Ajoutez-les dans le mélange avec le coulis de tomate. Salez, poivrez et assaisonnez d'herbes de Provence et/ou d'autres épices pour relever.
- 5 Beurrez un moule à cake et versez l'appareil. Saupoudrez de gruyère.
- 6 Enfournez 30 à 45 minutes en surveillant régulièrement la cuisson. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
- 7 A la sortie du four, laissez refroidir et démoulez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

