

Cake épicé au thon et fromage blanc



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 140 g de thon au naturel
- 3 oeufs
- 220 g de fromage blanc (2 pots)
- 200 g de farine
- 3 c à soupe de coriandre hachée
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à café de cumin ou d'épices mexicaines
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Égouttez et émiettez le thon grossièrement à l'aide d'une fourchette.

Dans un saladier, battez au fouet les oeufs avec l'huile d'olive.

Ajoutez le fromage blanc, le cumin ou les épices mexicaines, la coriandre, le sel (1/2 c à café) et le poivre. Goûtez la préparation pour ajuster l'assaisonnement à votre goût.

Dans un autre saladier, mélangez la farine et la levure. Ajoutez au mélange précédent en tamisant la farine. Incorporez le thon.

Versez dans un moule à cake huilé ou en silicone et glissez au four pour 40 à 45 minutes. Si le dessus du cake brunit trop vite, couvrez-le de papier aluminium et poursuivez la cuisson.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Servez ce cake coupé en petits morceaux pour l'apéritif ou pour un repas rapide accompagné d'une petite salade de tomates ou une poêlée de courgettes citronnées.