

Cakes au pesto Cake au thon et à la moutarde

Cake au pesto

3 œufs
150g de farine
1 sachet de levure chimique
13cl de lait
7cl d'huile
100g de parmesan
1 petit bocal de pesto
1 poignée de pignons de pin

Mélangez les œufs et la farine avec la levure. Ajoutez le lait, l'huile, le pesto et enfin le parmesan.

Mélangez bien et faites attention de ne pas faire de grumeaux.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson.

Faites cuire 40-45min à 180°.

Cake au thon et à la moutarde

3 œufs
150g de farine
1 sachet de levure chimique
13cl de lait
10cl d'huile
1 boîte moyenne de thon au naturel
2 belle cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne ou comme moi à l'estragon
100g de gruyère râpé

Mélangez les œufs et la farine avec la levure. Ajoutez l'huile, le lait, la moutarde et le thon émietté.

Incorporez le gruyère râpé.

Mélangez bien et versez dans un moule à cake. Faites cuire 40-45min à 180°.