

Autour de ma table

Cake d'été à la Catalane...



Ingrédients:

- 200 g de farine
- 10 g de baking (ou levure chimique)
- 60 g de fromage râpé
- 1 pot de yaourt brassé
- 100 ml de vin blanc sec
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de coulis de tomates
- 3 œufs entiers

- 130 g de thon au naturel (poids égoutté)
- sel et poivre du moulin

Garniture:

- 100 g de tomates séchées confites
- 100 g de poivrons rouges grillés
- 50 g d'olives noires entières dénoyautées
- 15 g de persil haché
- 2 cuillères à soupe de farine
- Graines de sésame

Préchauffer le four à 160°C – th 5/6.

Placer le moule à cake sur la plaque alu perforée.

Dans un premier cul de poule, mélanger au fouet la farine, la levure, le fromage râpé et le sel et poivre.

Dans un autre cul de poule, mélanger au fouet le yaourt, le coulis de tomate, le vin blanc, les œufs et l'huile d'olives.

Incorporer les liquides aux poudres.

Mélanger bien à la spatule, émiettez le thon et mélanger à nouveau délicatement.

Couper les poivrons en morceaux, ainsi que les tomates.

Ajouter les olives égouttées et le persil haché.

Saupoudrer de farine et mélanger à la cuillère.

Ajouter à la pâte.

Verser la pâte dans le grand moule à cake Flexipan®.

Saupoudrer de graines de sésame. Enfourner pendant 50 min à 160°C – th5/6.

Laisser refroidir un peu et démouler.

Délicieux avec une salade....

C'est un cake très moelleux, de texture assez humide avec les ingrédients qui le composent.