

Gâteau olives noires, thon & feta

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 1 boîte de thon
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de feta
- 100 g d'olive noire
- 10 cl de lait
- Sel, poivre



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une spatule, un moule carré en silicone et un grille aluminium.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et mettre le moule sur la grille aluminium.
- Mélanger la farine et la levure.
- Ajouter les oeufs et mélanger au fouet.
- Ajouter le lait ainsi que l'huile d'olive.
- Saler et poivrer.
- Ajouter le thon égoutté ainsi que les olives et la feta. Mélanger.
- Verser la pâte dans le moule et cuire durant 45 minutes.

Bon appétit !