



PARFUM  
DES OLIVIERS

APERITIF

## CAKE SALE THON, TOMATE, BASILIC

**Cuisson : 35 minutes**

**Pour 4 personnes**

150 g de farine

10 g de levure chimique (1 sachet et demi)

4 ou 5 pincées de sel

1 cuillère à soupe de poivre du moulin

4 petits œufs

75 g de crème fraîche épaisse

35 g de beurre

40 g d'huile **SECRETS DU BOULANGER**

75 g de miettes de thon au naturel

1 grosse tomate

2 cuillères à soupe d'huile **SECRETS DU BOULANGER**

75 g de gruyère râpé

Tamiser la farine et la levure chimique, ajouter le sel et le poivre.

Chauffer les œufs et la crème à 40°C dans un récipient au bain marie en mélangeant avec un fouet, ajouter la farine avec la levure chimique, le sel et le poivre.

Ajouter le beurre fondu à 40°C et l'huile **SECRETS DU BOULANGER** mélanger l'ensemble au fouet.

Couper les tomates en petits cubes.

Mélanger les miettes de thon, les tomates, le gruyère râpé puis le basilic ciselé et l'huile **SECRETS DU BOULANGER**, ajouter le tout dans la pâte à cake.

Beurrer le moule à cake, puis le fariner, garnir au  $\frac{3}{4}$ .

Cuire à 170°C (th 6) au four environ 35 minutes. Vérifier la cuisson avec un couteau d'office.

A la sortie du four, démouler le cake, le poser sur une grille à pâtisserie et le laisser refroidir.

D'autres idées gourmandes sur [www.parfumdesoliviers.com](http://www.parfumdesoliviers.com)

**Notes personnelles**