

# Cake Méditerranéen au thon



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 350 g de Fécule de pommes de terre
- 6 poivrons (3 rouges, 3 verts taillés en mirepoix)
- 600 g de thon au naturel
- 8 œufs de poules élevées en plein air
- 130 g de farine
- 30 g de levure chimique
- 50 cl de lait entier
- 30 cl à soupe d'huile
- 300 g d'olives vertes et noires dénoyautées
- 300 g de gruyère râpé
- Sel, poivre noir moulu

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 En sauteuse avec un peu d'huile d'olive, faire revenir à feu doux les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 3 Ajoutez le thon et les olives dénoyautées (entières ou tranchées).
- 4 Dans le bol d'un robot, fouetter les œufs, la farine, la Fécule de pommes de terre Tipiak, la levure, le sel et le poivre noir moulu.
- 5 Ajouter le lait, l'huile puis le gruyère. Bien mélanger à vitesse rapide pour aérer la préparation. Incorporer le mélange thon-olives-poivrons tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 6 Verser en moules et enfourner pour 45 minutes.

## L'astuce du chef

Ajouter des plantes aromatiques dans la pâte pour sublimer la recette méditerranéennes (Romarin, Thym, Origan..).