

## Cake au thon et aux épices

Pour un moule à cake de 28 cm:

- 140 g de thon au naturel (poids égoutté)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cs de persil ciselé
- 3 cs de coriandre ciselée
- 10 cl de vin rouge
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 oeufs + 1 jaune
- 1 petit-suisse (ou équivalent en fromage blanc)
- 2 cs de crème liquide
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 bonne cs de curcuma
- 1 cs de curry
- sel, poivre



Dans un bol, émietter le thon et ajouter l'oignon et l'ail hachés, ainsi que les herbes ciselées. Verser le vin et l'huile d'olive, mélanger et couvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur au moins 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, fouetter les oeufs entiers et le jaune avec le petit-suisse et la crème. Ajouter les épices. Saler et poivrer. Incorporer la farine tamisée et la levure. Bien mélanger puis ajouter le thon ainsi que la marinade. Mélanger de nouveau puis verser le tout dans le moule (beurré et fariné si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 40 min.

A la sortie du four, laisser tiédir un peu avant de démouler sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>