

CAKE AU THON ET AU POIVRON

2 boîtes de thon blanc germon au naturel Albert Ménès

200 g de farine

4 oeufs

~~150 g de poivrons Piquillo~~ 1 poivron rouge

75 g de fromage râpé (moitié parmesan, moitié gruyère)

3 c. à s. d'huile d'olive vierge extra Albert Ménès

20 cl de vin blanc

1 ½ sachet de levure

2 c. à s. d'origan Albert Ménès



Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

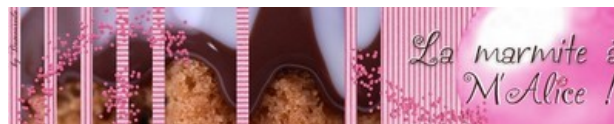
Egoutter le thon et le mixer. ~~Egoutter et éponger les poivrons~~ Eplucher le poivron avant de le couper en fines lanières, puis de le faire revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes..

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et une pincée de sel. Incorporer les oeufs, le vin, l'huile ainsi que le fromage, le thon et l'origan.

Beurrer un moule (sauf si il est en silicone) avant de le remplir de la moitié de la préparation. Disposer les poivrons et recouvrir ensuite du reste de la pâte.

Glisser au four pour 45 min. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. Si la lame ne ressort pas sèche, prolonger la cuisson de quelques minutes.

Source : site internet Albert Ménès



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