CAKE AU THON ET PERSIL DE LA MER

Ingrédients

1 poivron rouge
1 cs d'huile d'olive
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cl d'huile de tournesol
10 cl de lait
1/2 “Petit Billy”
2 boîtes de thon au naturel
Sel, poivre
2cs de persil de la mer

Préparation :

Épépiner et couper le poivron en lamelles puis le faire revenir dans l'huile d'olive environ 20 min.
Mélanger le reste des ingrédients pour obtenir la pâte à cake en terminant par incorporer le thon et le poivron.

Cuisson :

Enfourner pour 45 min à 180 °C.

Recette personnelle proposée par Isabelle.R
Troc-recettes pique-nique du 26.07.2019 - Porz Guyon à Lanmodez