



Cake au Thon

180 g de thon
3 c. à s. de moutarde à l'ancienne
1 oeuf
1.2 dl de lait
2 c. à s. d'huile d'olive
100 g de Gruyères râpé
120 g de farine
100 g de cornichons au vinaigre
1/2 paquet de poudre à lever

Préchauffer le four à 180 °C

Couper les cornichons en petits dés

Mélanger le tout en une seule fois

Mettez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné

Cuire pendant 25 minutes

Contrôler la cuisson jusqu'à ce que le cake ait une jolie couleur dorée.