

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cake au thon



Imprimer



Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients

6

- 2 verres de farine de sarrasin
- 1 verre de féculé de pommes de terre
- 1 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 oeuf
- 1 grosse pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 5 c. à s. d'huile d'olive

- Environ 400g de thon en conserve

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, allumez le feu, couvrez.
2. Pendant que l'eau bout, mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Dès que l'eau bout, versez la préparation dans le moule-que vous aurez tapissé d'huile d'olive au préalable- posez sur le tamis et laissez cuire couvert pendant environ 1h.
4. Dès que le cake vous semble suffisamment cuit, laissez reposer 10 minutes en le sortant du vitaliseur.
5. Il ne vous reste plus qu'à le trancher, le savourer seul accompagné d'une salade bien assaisonnée ou le tartiner de rillettes de thon, par exemple!

Parfait pour l'apéritif, accompagné d'un verre de vin naturel.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)