

Pain de Thon à la Grecque

Ingrédients pour 6 personnes :

- 80g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 petite boîte de thon (130g environ)
- 100g de féta
- 6 tomates cerises
- ciboulette

Préchauffer le four à 175°C pendant 10 minutes.

Mélanger la farine, la levure les oeufs et l'huile d'olive.
Émietter le thon et couper 100g de féta en dès.
Incorporer le tout.

Couper en deux les tomates cerises et les ajouter à la préparation précédente avec la ciboulette.
Mélanger délicatement.

Verser dans un moule cake et enfourner pour 25 minutes à 200°C.