



Cake au thon, au fenouil et aux petits pois

Ingrédients

- 3 boîtes de thon au naturel
- 250 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 bulbe de fenouil
- 4 oeufs
- 150 g de farine
- 7 g de levure
- 15 g de beurre pour le fenouil
- sel, poivre, piment Espelette, curcuma
- 60 g de beurre fondu
- 8 cl de lait
- 90 g d'emmental râpé

Taillez le fenouil petits dés.

Faites-le revenir pendant 10 minutes à la poêle avec le beurre et une pincée de sel.

Réservez.

Faites cuire les petits pois à l'eau bouillante 5 minutes.

Égouttez.

Plongez-les sans attendre dans un récipient d'eau glacée pour fixer leur couleur.

Préchauffez le four à 180°C.

Battez les oeufs. Incorporez petit à petit la farine mélangée à la levure, puis le lait et le beurre fondu.

Ajoutez une pincée de poivre, piment et curcuma.

Ajoutez l'emmental râpé, puis le thon émietté et enfin le fenouil en continuant de battre.

Ajoutez enfin les petits pois.

Versez le mélange dans un moule à cake.

Faites cuire pendant 40 minutes.

Démoulez le cake une fois tiédi.