Cakes au thon et au brie

Ingrédients
3 œufs
115g de crème liquide
35g d'huile
160g de thon égoutté
110g de farine
40g de brie
1/2 sachet de levure
Un peu de ciboulette

Déroulement
Préchauffez le four à 180°c.
Fouettez les oeufs avec la crème liquide et l'huile.
Rajoutez le thon, bien mélanger finissez par la farine et la levure.
Ajoutez la ciboulette et le Brie coupés en morceaux.
Versez votre préparation dans votre moule
Enfournez pour 18 min environ selon votre four et en surveillant la cuisson.
Laissez refroidir

Cake courgette lardons facile et moelleux

Ingrédients
4 œufs
150 g de farine T55
10 cl de lait entier
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 courgette moyenne (environ 200g)
150 g de lardons fumés
75 g de gruyère râpé
1 sachet de levure chimique
Sel et poivre noir
Thym séché

Déroulement
Préchauffez votre four à 180°C en position chaleur tournante.
Lavez soigneusement la courgette, puis coupez-la en fines lamelles ou en petits dés.
Faites revenir rapidement les lardons dans une poêle antiadhésive sans matière grasse pendant 2-3 minutes.
Dans un grand saladier, fouettez énergiquement les œufs avec l'huile d'olive et le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Tamisez la farine avec la levure chimique, puis incorporez-les progressivement en mélangeant délicatement avec une spatule.

Ajoutez les courgettes préparées, les lardons refroidis, le gruyère râpé et une pincée de thym.
Beurrez généreusement un moule à cake de 24 cm ou chemisez-le de papier cuisson.
Versez la préparation dans le moule en lissant légèrement la surface.
Enfournez pour 45 minutes environ.
Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche.

L'antillais {Cake à l'ananas, noix de coco et rhum}

Ingrédients

Un petit ananas ou une boite d'ananas en sirop
125g de sucre en poudre
125g de beurre
3 oeufs
300g de farine
Un sachet de levure
125g de noix de coco en poudre
2cl de rhum blanc

Déroulement

Réduire en purée les trois quarts de l'ananas.
Fouettez le sucre avec le beurre jusqu'à obtention d'un mélange blanc.
Ajoutez les oeufs entiers un à un, puis la farine et la levure.
Ajoutez la purée d'ananas, la noix de coco et le rhum.
Versez le tout dans le moule
Enfournez à 180°c pour 40min.
Laissez refroidir