

Delikatessen
RECETTES DE PRINTEMPS

CAKE AU THON FUMÉ, CAROTTES ET PETITS POIS



*Un bon cake aux légumes nouveaux pour fêter le printemps
avec vos produits Delikatessen préférés*

CAKE AU THON FUMÉ, CAROTTES ET PETITS POIS

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 200 g de **farine grand épeautre***
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à s. de graines de pavot
- 60 g d'**huile d'olive Picual fruits verts***
- 10 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 130 g de mozzarella
- 55 g d'**olives vertes siciliennes dénoyautées***
- 2 petits **citrons confits beldi***
- 1 gousse d'ail
- 160 g de carottes râpées
- 80 g de petits pois écosés
- 150 g de **thon albacore fumé***

POUR LA SALADE :

- 4 poignées de pousses en mélange
- 6 c. à s. d'**huile d'olive Picual fruits verts***
- 1 c. à s. de **vinaigre balsamique le végétal Bouteville***
- 1 poignée de **noisettes bio torréfiées***
- 1 c. à s. de raisins secs
- 2 c. à s. de pignons
- Sel et poivre

Petites activités ludiques

Coupez la mozzarella en cubes et les olives en tranchettes, râpez la gousse d'ail, coupez les citrons confits en petits dés et les tranches de thon fumé en lanières. Réservez-en la moitié au frais pour la finition.

Pâte à cake

Assemblez la farine, la levure et les graines de pavot, ajoutez l'huile, la crème, les œufs, du sel et du poivre. Mélangez puis ajoutez la mozza, les citrons confits, l'ail, les olives, les carottes râpées, les petits pois et le thon fumé. Mélangez et versez dans un grand moule à cake huilé.

Bon et beau repas

Faites chauffer le four à 180 °C en chaleur tournante. Enfourez le cake pour 45 minutes à 1 heure. Assemblez huile, vinaigre, sel et poivre de la sauce et versez sur les pousses de salade, mélangez, ajoutez les noisettes concassées, les pignons et les raisins secs puis décorez avec les lanières de thon réservées au frais. Laissez refroidir un peu le cake avant de le couper en tranches puis servez avec la salade et profitez de la vie.

