**Cake salé au thon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/cake-sale-au-thon-p1250053-r-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 280 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au naturel (poids égoutté) (1)**  
**- 260 g de lait (½ écrémé)**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 150 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 50 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées**  
**- 50 g d'olives noires dénoyautées**  
**- 1 bouquet d'**[**herbes**](https://recettes.de/fines-herbes) **du jardin**  
**(persil-ciboulette-basilic)**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 moule à cake de 26 cm x 11 beurré ou tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://i1.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg?ssl=1)

Dénoyauter les olives.  
Émincer les herbes (j'en ai obtenu environ 2 cuillerées à soupe de chaque).  
Égoutter soigneusement le thon et le mixer.  
Ajouter le lait, la farine, la levure et les œufs.  
Travailler pour obtenir une pâte fine.  
Ajouter le comté et mixer très rapidement. Saler et poivrer.  
Incorporer les olives et les herbes et mélanger à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Laisser tiédir sur une grille.  
Servir tiède ou à température ambiante avec une salade verte.