Lapins thon et poivrons confits

6 cakes

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 6 lapins de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-1 oeuf
-40g de farine
-1/3 de sachet de levure chimique
-30g de lait
-30g d'huile d'olive
-50g de thon au naturel
-30g de poivrons confits
-20g de fromage râpé
-Sel, poivre et 1cs d'épices légumes GD

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs, le lait et l'huile.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Saler, poivrer et ajouter les épices légumes
- Ajouter le thon émietté, le fromage râpé et les poivrons coupés en petits morceaux.
- Mélanger et verser dans les empreintes.
- Déposer une toile de cuisson dessus pour ne pas qu'ils remontent et enfourner +/-20 min.
- Enlever la toile 5 min avant la fin de la cuisson.