

Cake aux maquereaux à l'huile d'olive et aubergine

Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Vous souhaitez proposer à vos convives un apéritif original ? Testez cette recette de cake aux maquereaux, à servir tiède ou froid.



Ingrédients

- 2 boîte de filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge extra et à l'aubergine capitaine cook
- 180 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl d'huile d'olive (utiliser celle des filets de maquereaux)
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure
- beurre pour le moule
- sel, poivre
- herbes de provence

Préparation

- 1 Egoutter les filets de maquereaux (conserver l'huile).
- 2 Découper en dés les aubergines et filets de maquereaux.
- 3 Battre les oeufs, le lait et l'huile d'olive dans un saladier.
- 4 Y ajouter progressivement la levure et la farine.
- 5 Y intégrer le sel, le poivre et les herbes de Provence, puis les aubergines et les filets et mélanger.
- 6 Verser cette préparation dans un moule à cake préalablement beurré.
- 7 Préchauffer votre four à 180°. Une fois chaud, y enfourner le moule et faire cuire durant 40 minutes.
- 8 Vérifier que le cake est cuit : pour cela, piquer le milieu du cake avec la pointe d'un couteau ; elle doit en ressortir sèche.
- 9 Laisser tiédir le cake avant de l'ôter de son moule.
- 10 Le cake peut être servi tiède ou froid.

Proposé par

Capitaine Cook

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

