Cake aux sardines, tomates et pignons

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 à 50 min

4 œufs
200 g de farine
10 g de levure chimique (1 sachet)
5 cl d'huile de colza
7 cl de lait
70 g de concentré de tomates
12 filets de sardines à l'huile
30 g de pignons de pin
sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans un saladier, battez les œufs avec un fouet. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez l'huile, le lait et le concentré de tomates. Salez, poivrez.
3. À l'aide d'une spatule, mélangez délicatement à la préparation les filets de sardines coupés en deux, puis les pignons de pin.
4. Versez la préparation dans un moule à cake. Enfournez et faites cuire 40 à 50 minutes. Laissez refroidir le cake avant de le démouler.