

Cake Tomates séchées et feta enrichi



POUR 6 PERSONNES



15 min



40 min

POUR UNE TRANCHE



8
g

Protéines



131
kcal

Energie



- Ingrédients -

- 200 g de tomates séchées
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de feta
- 50 g de gruyère râpé
- 3 oeufs
- 100 ml de lait entier
- 25 ml de crème fraîche
- 50 g de lait en poudre
- 6 cl d'huile (vous pouvez utiliser celle des tomates)
- 1 bouquet de basilic

- Préparation -

- 1 | Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- 2 | Dans un saladier, mettez la farine et la levure. Ajoutez les œufs, le lait et le lait en poudre mélangés, la crème fraîche et l'huile. Mélangez bien.
- 3 | Incorporez les tomates séchées coupées en petits morceaux, le basilic ciselé, la feta coupée en dés et le gruyère. Salez, poivrez et mélangez de nouveau.
- 4 | Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Enfournez pour 40 minutes.
- 5 | Laissez refroidir et dégustez.

