

Cake aux tomates séchées



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

L'idéal est de manger ce cake encore tiède !

Recette proposée par : Najma Kbayli

Ingrédients

- 100 g de tomates séchées - coupées en dés
- 100 g de poivrons rouges - coupés en dés
- 100 g de fromage de chèvre
- 2 poignées de fromage - râpé
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 12 cl de lait
- 3 cl d'huile d'olive
- poivre

Préparation

- 1 Battez les oeufs dans un saladier, puis ajoutez la farine et la levure.
- 2 Versez ensuite le lait petit à petit en mélangeant et l'huile. Poivrez et incorporez les tomates, les fromages et les poivrons.
- 3 Beurrez votre moule avant de verser la pâte et enfournez à 180°C pendant 40 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

