

Cake salé aux tomates confites et au chèvre

Apéritifs et amuses bouches **Facile****Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 45 mn

Les cakes salés ont toujours beaucoup de succès ! En apéritif ou accompagnés d'une salade verte, ils sont simples à réaliser et toujours aussi savoureux.

Ingrédients

- 60 g de tomates confites
- 150 g de fromage de chèvre
- 100 g de lardons fumés
- 220 g de farine
- 4 oeufs
- 1 paquet de levure chimique
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cc d'origan

Préparation

- 1 Coupez le lard fumé en petits lardons et faites revenir les lardons dans une poêle à sec. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 2 Coupez le fromage de chèvre ainsi que les tomates confites en petits dés.
- 3 Dans un saladier, mélangez la farine, la levure. Faites un puits et cassez les oeufs. Mélangez tout en incorporant, peu à peu, le vin blanc et l'huile d'olive.
- 4 Ajoutez, alors, les lardons, le fromage de chèvre et les tomates confites. Saupoudrez d'origan. Mélangez soigneusement.
- 5 Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation. Faites cuire 45 minutes dans un four à 220°C (th.7-8).
- 6 Laissez-le tiédir avant de le démouler. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

