

Cake du soleil

Recette de Laura

Ingrédients pour 6 personnes

180 g de farine
½ sachet de levure
2 œufs
10 cl de lait écrémé
100 g de tomates séchées
100 g de feta allégée
sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 200° C (th. 6).

Mélangez la farine et la levure. Faites un puits et cassez-y les œufs. Mélangez en incorporant le lait jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Salez, poivrez. Ajoutez le basilic, les tomates coupées en lanières. Mélangez bien.

Coupez la feta en dés et incorporez la à la préparation.

Versez dans un moule en silicone et faites cuire 20 minutes. Testez la cuisson avec un couteau dont la lame doit sortir sèche.

Pour l'apéritif :

coupez le cake en 12 tranches et recoupez chaque tranche en 4.

Dégustez