



CAKE SALÉ : TOMATE, FETA, OLIVE – 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs + 2 jaunes (ceux des tuiles aux amandes)
- 6cl d'huile
- 12cl de lait
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50g de gruyère râpé
- 100g de fêta
- 150g de tomates séchées
- 50g d'olive noire
- Sel et poivre

USTENSILES

- Couteau et planche à découper
- 1 saladier
- 1 fouet
- Moule à cake

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 40 minutes

MÉTHODE

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, déposer la farine et la levure. Former un puit.

Ajouter les oeufs, mélanger.

Ajouter le lait et l'huile. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Couper la fêta en dés, les tomates séchées en petit morceaux ainsi que les olives noires. Les ajouter dans la pâte. Rajouter le gruyère râpé, le sel et poivre. bien mélanger.

Beurrer et fariner un moule à cake, déposer la pâte.

Enfourner 35 à 40 minutes.