

Cake à la feta et tomates séchées

Pour 6 personnes
Préparation: 10mn
Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS

- 100g de feta
- 180g de farine
- 100ml de lait
- ½ sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 100g de tomates séchées
- 3cc de basilic
- Sel, poivre

PRÉPARATION:

1. Préchauffer votre four à 200 °C.
2. Dans un saladier, travailler la farine, la levure, sel, poivre et les oeufs .
3. Délayer le mélange progressivement, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
4. Ajouter les tomates séchées coupées en morceaux.
5. Puis délicatement les morceaux de feta.
6. Transférer la préparation dans un moule à cake.
7. Enfourner pendant 20 minutes.

Ce cake peut être savouré tiède ou froid.
Peut être coupé pour l'apéritif