



CAKE D'ÉTÉ



Temps de préparation
10 minutes



Temps de cuisson
25 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 10 personnes

50g de poivrons grillés à l'huile
50g de tomates séchées
100g de comté
3 œufs
300g de farine
125ml de lait
1 sachet de levure
100g de fêta à l'huile
75ml d'huile de la fêta
10g de beurre pour le moule à cake
Sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Couper les poivrons et les tomates en petits morceaux.

Râper le comté.

Déroulement de la recette

Mélanger les œufs, la farine, le lait, la levure, l'huile de fêta et le comté.

Bien mélanger.

Ajouter les poivrons, les tomates séchées et la fêta.

Mélanger délicatement afin de ne pas trop émietter ces ingrédients.

Verser dans un moule à cake beurré et cuire 20 à 25 minutes.



Pensez au cake du lundi ! En effet le lundi c'est souvent la course et parfois le frigo est (presque) vide. Pas de panique ! Je mélange 3 œufs, 300g de farine et un sachet de levure. Avec cela j'ajoute ce que je trouve dans le frigo : un reste de saucisse et du fromage, du thon et des amandes, du roquefort et des pommes, ou du chorizo et des olives... Et voilà, c'est joué !



Vous pouvez également utiliser du poivron frais et le couper en petits bouts. Cela apportera un côté croquant à votre cake !

Chaud ou froid, ce cake sera idéal avec le barbecue ou à l'apéritif !