

Cake aux tomates séchées



Accompagné d'une coupe de vin rosé très frais, et d'une salade mesclun ou d'épinards frais, ce cake déploie toute sa séduction méditerranéenne. Trouvez donc une terrasse baignée de soleil pour le déguster... pour peu vous entendrez aussi les cigales chanter !

Ingrédients

200 grammes de farine
3 œufs
1 dl de lait
1 dl d'huile d'olive
1 sachet de levure
150 grammes de tomates séchées*
80 grammes de fromage de chèvre frais
sel et poivre
du beurre pour le moule

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer le moule à cake.
2. Couper les tomates séchées en petits morceaux.
3. Mélanger la farine, la levure et les œufs avec du sel et du poivre.
4. Ajouter le lait et l'huile, puis le fromage de chèvre râpé.**
5. Lorsque la préparation est homogène, rajouter les morceaux de tomates.
6. Verser la préparation dans le moule et faire cuire pendant 45 minutes.
7. A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler.

* si les tomates séchées sont conservées dans un bocal avec de l'huile, les utiliser telles quelles. Si au contraire, elles sont conservées à sec, les faire ramollir dans de l'huile d'olive la veille afin qu'elles se réhydratent.

** le fromage de chèvre frais peut être « affiné » dans le réfrigérateur sans emballage, pendant deux semaines. Il devient alors dur et idéal pour râper sur les préparations ou même des pâtes.

Bon appétit!