



Le cake aux tomates séchées et basilic

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 45 minutes.

Ingrédients

Tomates séchées : 300 g
Farine : 150 g
Levure chimique : 1 sachet
Oeufs : 3
Huile d'olive : 10 cl
Lait : 10 cl
Parmesan : 50 g
Basilic frais : 2 poignées
Sel, poivre

Matériel

un moule à cake
une planche à découper
un couteau pointu
une jatte
une balance ménagère
un fouet



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et saupoudrer un moule à cake de farine. Couper les tomates séchées en dés et ciseler le basilic.
2. Dans la jatte, mélanger la farine et la levure. Fouetter les oeufs en omelette puis leur incorporer l'huile et le lait. Verser sur la farine et bien mélanger. Saler et poivrer.
3. Préchauffer le four à 175°C.
4. Quand la pâte est bien lisse, incorporer les dés de tomates séchées égouttées, le parmesan et le basilic ciselé.
5. Verser la pâte dans le moule beurré et fariné.

Réalisation > la cuisson

6. Enfourner pour 30 min.
7. Recouvrir ensuite de papier d'aluminium, puis remettre au four pour 15 autres minutes.
8. Laisser tiédir, démouler, puis laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Cake aux tomates séchées et au basilic