

Cake salé à la tomate et à la féta



Ingrédients pour 1 cake :

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ✓ Œufs : 4 pce | ✓ Farine : 200 gr | ✓ Levure chimique : 1 scht | ✓ Beurre ou huile : 100 gr |
| ✓ Lait ½ écrémé : 170 gr | ✓ Gruyère râpé : 100 gr | ✓ Tomates : 160 gr | ✓ Féta : 160 gr |
| ✓ Sel/ poivre : PM | | | |

Matériel nécessaire :

- | | | | |
|------------------|---------------|------------------------|----------------------|
| ✓ 1 Récipient | ✓ 1 Fouet | ✓ 1 Maryse | ✓ 1 Couteau d'office |
| ✓ 1 Moule à cake | ✓ 2 Ramequins | ✓ 1 Planche à découper | |

Réalisation

1/ Préparation des tomates : Monder les tomates



1/ A l'aide d'un couteau retirer le pédoncule....



2/ Puis faire une croix de l'autre côté de la tomate.



3 / Faire bouillir une russe d'eau.



4/ Plonger les tomates dans l'eau bouillante, ≈ 1mn. Dès que la peau commence à se retirer, sortir les tomates de l'eau.



5/ Plonger les tomates dans un récipient remplie d'eau froide.



6/ Peler les tomates et les couper en cube ou en lamelles.

2/ Réalisation de la pâte à cake



1/ **Préparer les ingrédients**



2/ Dans un récipient mettre la farine. Puis le sel, le poivre et la levure chimique, mélanger.



3/ **Ajouter les œufs entiers.**



4/ **Mélanger** le tout.



5/ **Ajouter le beurre** (ou l'huile, ou mélange des



6/ **Bien mélanger** le tout. Jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



7/ **Verser le lait** et mélanger.



8/ **Incorporer les tomates, la féta en cube et le gruyère râpé.**



9/ **Mélanger** jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



10/ **Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.**

3/ Cuisson du cake

11/ Cuire entre 25 et 35 minutes à 180°C. (Piquer le cake à l'aide de la lame d'un couteau, si la lame ressort lisse, sans pâte dessus c'est que le cake est bien cuit.)