

Cake feta & basilic

Pour 1 cake

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 12 tomates cerises
- 6 feuilles de basilic
- 200g de feta nature (ou 1 pot de feta aux herbes)
- 100ml de lait de soja ou lait de vache
- 200g de farine d'épeautre (ou semi-complète)
- 50 ml d'huile d'olive (ou 50ml de l'huile du pot de feta)
- 1/2 sachet de levure chimique
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule et un moule à cake ou des mini-moules.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.
- Couper les tomates cerises en 4.
- Ciseler le basilic s'il est frais.
- Mélanger tout le sec d'un côté, et ajouter petit à petit les oeufs, l'huile et le lait sans cesser de remuer.
- Ajouter les tomates et la feta et mélanger délicatement.
- Verser la préparation dans un moule à cake beurré (ou un autre moule au choix) et enfourner pour 35 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Couper en gros dès et servir.

Bon appétit !