

Cake aux tomates cerises, mozzarella et basilic

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 70g d'huile d'olive
- 125g de lait
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 boule de mozzarella de 125g égouttée
- 150g de tomates cerises
- 10 feuilles de Basilic frais
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, une toile siliconée, un moule Marguerite et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et mettre le moule Marguerite sur la plaque alu perforée.
- Couper les tomates cerises en rondelles et en placer 16 rondelles dans les pétales du moule et quelques rondelles au milieu également.
- Emincer finement le basilic. En parsemer les $\frac{3}{4}$ dans le fond du plat.
- Couper la mozzarella en petits morceaux et réserver avec le reste des tomates et le basilic.
- Dans le pichet verseur fouetter les œufs avec l'huile et le lait.
- Ajouter la farine et la levure et lisser le tout.
- Verser délicatement la préparation sur les tomates et le basilic.
- Poser une toile siliconée dessus et enfourner durant 30 min.
- Démouler et déguster chaud, tiède ou froid.

Bon appétit !

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle



Moule Marguerite

www.lesdelicesabelle.fr

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle