

# LE JOURNAL DES FEMMES

## Cake aux tomates séchées, à la fêta et au basilic

✂ Préparation 15 mn | 🏠 Cuisson 40 mn | 🕒 Temps Total 55 mn



### Ingrédients / pour 8 personnes

- 100 grammes de tomates séchées maison ou non
- 180 grammes de farine
- 100 grammes de fêta
- 50 grammes de gruyère
- 3 oeufs
- 120 ml de lait
- 60 ml d'huile végétale
- 1 sachet de levure chimique
- 1 vingtaine de feuilles de basilic (+ si vous aimez)
- Sel
- Poivre

### PRÉPARATION / Cake aux tomates séchées, à la fêta et au basilic

1



Préchauffer le four à <sup>180°</sup>~~200~~°C. Couper en petits morceaux les tomates séchées, la fêta et le basilic. Dans un saladier mélanger la farine, la levure puis ajouter les œufs un à un tout en fouettant.

2



Puis verser l'huile et le lait un par un également. Saler et poivrer. Ajouter les tomates, le gruyère, le basilic et la fêta. Huiler ou beurrer le plat à cake.

### Pour finir

Verser la pâte à l'intérieur et enfourner pendant environ 40 minutes. Couper en tranches et accompagner d'une bonne salade composée.