



CAKE SALÉ COURGETTES, OLIVES, TOMATES ET FETA

Ingrédients

150 gr de courgette
80 gr d'olive
50 gr de tomate séchée ou
confite
100 gr de feta
3 oeufs
120 gr de fromage blanc
10 gr d'huile d'olive
200 gr de farine T55
80 gr de lait
1 sachet de levure chimique
Sel & Poivre

Préparation

1. Coupez la courgette et la feta en cubes.
2. Coupez les olives en deux, les tomates en petits morceaux.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Dans un saladier, mélangez les oeufs, le fromage blanc, l'huile d'olive.
5. Ajoutez la farine, la levure.
6. Salez et poivrez.
7. Ajoutez le lait petit à petit et mélangez.
8. Beurrez et farinez un moule à cake.
9. Ajoutez la feta, et les légumes précédemment coupés dans la pâte, et mélangez délicatement.
10. Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 30 à 35 minutes.
11. Laissez refroidir avant de servir.

