

Cake aux tomates, fêta & olives



QUANTITÉ

6/8 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 3 œufs
- 170g de farine
- 1 sachet de levure
- 50ml d'huile d'olive
- 120ml de lait végétal non sucré (lait de riz ou de soja)
ou lait de vache
- 4 tomates
- 100g de fêta
- 50g d'olives dénoyautées
- des herbes de Provence
- sel et du poivre



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine et la levure.

Ajouter le lait et l'huile d'olive et mélangez encore jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Coupez les tomates, la fêta et les olives en petits morceaux.

Ajoutez-les à la préparation.

Assaisonnez avec les herbes de Provence, le sel et le poivre et mélangez.

Versez le tout dans un moule à cake.

Faites cuire au four pendant 45 minutes à 180°C.