

Cake salé aux tomates séchées, olives et mozzarella

Catégorie : Recettes salées

Ingrédients

- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 gousse d'ail hachée finement ou 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 110g d'huile d'olive
- 200g de farine
- 6g de levure chimique
- 40g de lait entier
- 50g de crème liquide entière
- 250g de mozzarella
- 75g d'olives taggiasche hachées
- 100g de tomates séchées hachées

Préparation

1. : 4 œufs 1 pincée de sel Poivre selon votre goût ousse d'ail hachée finement ou 1 cuillère à café d'ail en poudre 1 cuillère à café d'origan séché d'huile d'olive de farine de levure chimique de lait entier de crème liquide entière de mozzarella d'olives taggiasche hachées de tomates séchées hachées Recette : Fouettez les œufs avec le sel et le poivre.

2. Ajoutez l'ail et l'origan, puis l'huile d'olive.

3. Incorporez la farine et la levure chimique préalablement tamisées, puis le lait et la crème.

4. Enfin, incorporez la mozzarella coupée en petits morceaux ainsi que les olives et les tomates séchées.

5. Versez la pâte dans un moule graissé ou chemisé de papier sulfurisé.

6. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant environ 1 heure (la pointe d'un couteau planté dans le cake doit ressortir sans pâte).

7. Laissez tiédir, puis démoulez le cake sur une grille et laissez-le refroidir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com