

CAKE FETA OLIVE



La recette pour 6 personnes:

- 2 tomates
- 150g d'olives noires dénoyautées
- 200g de feta
- 3 œufs
- 10g de beurre
- 10cl de crème liquide
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sel et poivre

La recette:

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez les œufs et fouettez en versant petit à petit l'huile puis la crème.

Coupez la feta et les olives en morceaux. Lavez et coupez les tomates en petit cubes.

Ajoutez le tout à la pâte. Salez et poivrez.

Mettez la préparation dans un moule à cake beurrez et fariné (ou un moule en silicone). Enfournez.

Au bout de 10 minutes, réduisez la température à 180°C et laissez cuire encore 35 minutes.

Laissez tiédir, puis démoulez.