



Cake Tomates – Mozzarella -Basilic

Ingrédients

3 œufs
150g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile d'olive
12,5 cl de lait
200 g de mozzarella
200 g de tomates séchées confites à l'huile d'olive
8 feuilles de basilic
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

Préparation de la recette :

1. Egouttez les tomates confites. Epongez les dans du papier absorbant puis émincez-les grossièrement.
2. Egouttez la mozzarella. Coupez-la en dés.
3. Rincez et essorez les feuilles de basilic. Ciselez-les finement.
4. Mélanger l'ensemble tomates, mozzarella et basilic
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
7. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
8. Ajoutez le mélange mozzarella - tomates – basilic.
9. Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.