

Cake tomates, feta et graines de courge



Cake tomates, feta et graines de courge

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personnes personnes

Ingédients

• 150 g de feta, 8 tomates cerises • 60 g de tomates séchées à l'huile • 30 g de graines de courge grillées (type Monoprix) • 250 g de farine + 20 g pour le moule • 4 œufs • 10 cl de lait • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 20 g de beurre • 1 sachet de levure chimique • 2 cuil. à soupe de tapenade noire • 8 brins de basilic • sel • poivre

Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). Beurrez et farinez un moule à cake (sauf si vous en utilisez un en silicone), réservez au frais.

Lavez et essuyez les tomates cerises. Coupez-les en deux, saupoudrez-les de sel fin et laissez dégorger quelques minutes dans une passoire à pieds. Dé-taillez la feta en cubes. Egouttez les tomates séchées et coupez-les en morceaux. Effeuillez le basilic et ciselez ses feuilles.

Dans un saladier (ou le bol d'un robot), réunissez la farine, une pincée de sel et la levure. Ajoutez les œufs, commencez à mélanger, puis versez peu à peu l'huile et le lait. Incorporez délicatement la feta, le basilic, les tomates et la moitié des graines de courge. Epongez les tomates cerises dans du papier absorbant et mélangez-les doucement à la pâte.

Versez la moitié de cette préparation dans le moule, recouvrez de tapenade, puis versez le reste de pâte. Disposez dessus le reste des graines de courge.

Enfournez pour 40 min environ, vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du cake, elle doit ressortir un peu humide. Laissez refroidir et démoulez le cake. Servez-le tiède ou froid avec une salade verte ou une salade de tomates au basilic.

Le bon accord vin

Un saumur

Notes personnelles