

Cake à la tomates, mozzarella et basilic

6 personnes

Préparation 10 mn

Cuisson : 45 mn

Facile

Coût : 3 à 4 euros

150 g farine,
1 sachet de levure,
2 pincées de sel & poivre
3 œufs
13 cl de lait
4 c. à soupe de d'huile d'olive
100 g de fromage râpé /200 g de mozzarella à cuire
2 grosses tomates + 1 bouquet de basilic,

Préchauffer votre four sur thermostat 6 (180 °C).

Mondez les tomates (enlever la peau). : faites bouillir une casserole d'eau et plongez-les 30 secondes dans l'eau frémissante. Elles s'épluchent alors très facilement, une fois pelées, coupez-les en 4 puis enlevez les pépins et coupez la chair en petits dés.

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle placée sur un feu doux et versez-y les tomates, le sel et le poivre.

Lavez puis ciselez le basilic, coupez la mozzarella en morceaux et ajoutez le tout aux dés de tomates en remuant bien.

Cassez les trois oeufs dans un saladier, ajoutez la levure, la farine et fouettez énergiquement.

Faites chauffer le lait dans une petite casserole puis ajoutez-le doucement aux oeufs et à la farine pour qu'il s'incorpore bien.

En même temps ajouter les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive restantes.

Mélangez les tomates avec la pâte et le fromage râpé puis versez l'ensemble dans un moule à cake non graissé

placez au four (180 °) durant 45 minutes.