Cake salé

Service : 4-5 personnes

Ingrédients

Pâte

- 15 cL de vin blanc
- 15 cL d'huile
- 4 oeufs
- 100 g de fromage rappé (emmental ou mozzarella par exemple)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Garniture

- 150 g d'olives
- 200 g de jambon

Garniture alternative

- 2 ou 3 courgettes (en fonction de la taille) cuites, coupées en dé
- 200 g de feta, en dé
- herbe de Provence et cumin

Préparation

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Battre les oeufs avec l'huile et le vin.
3. Ajouter la farine, la levure et le sel et bien mélanger.
4. Ajouter le fromage rappé puis la garniture.
5. Mettre la pâte dans un moule à cake et cuire pendant 45 min.

Révision #2
Créé 2020-12-29 17:17:30 UTC par blacksponge
Mis à jour 2021-01-23 06:15:58 UTC par blacksponge