



CAKE D'ÉTÉ

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

150g de feta
8 tomates cerises
60g de tomates séchées
à l'huile
30g de graines de courge
250g de farine + 20g
pour le moule
4 œufs
10cl de lait
20cl d'huile d'olive
1 sachet de levure
2CS de tapenade noire
8 brins de basilic
sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180°. Beurrez et farinez un moule à cake. Coupez en deux les tomates cerises. Détailllez la feta en cubes. Égouttez les tomates séchées et coupez-les en morceaux. Efeuillez le basilic et ciselez ses feuilles.
Dans un saladier, 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 préalablement grillées à sec. Mélangez les tomates 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 40min 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.