

Cake à la farine de pois chiches, cantal et tomates confites

Côté marché :

165 g de farine de pois chiche
1 sachet de levure bio
125 ml de lait 1/2 écrémé
90 ml d'huile de tournesol
3 gros oeufs
1 cc de thym citron du jardin
1 cs de ciboulette du jardin
5 pétales de tomates confites
80 g de cantal entre-deux coupé en dés
1 cs de Nigelle
sel, poivre de Sichuan



Préparation :

Dans un cul de poule, mélangez la farine, la levure, sel et poivre de Sichuan.

Lavez les herbes et séchez-les. Coupez le cantal en dés et les tomates confites en lanières avec un ciseau.

Faites un puits, cassez les oeufs au centre. Délayez peu à peu avec le lait puis ajoutez l'huile, le sel, le poivre, la nigelle, les herbes ciselées, les tomates confites et les dés de Cantal.

Versez dans un moule à cake en silicone ou autre et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 35/40 mn environ. Attendez qq minutes puis démoulez-le sur la grille, laissez refroidir. Vous pouvez le couper en dés pour l'apéritif ou l'emporter en pique-nique.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

