

Cake aux tomates séchées et crottins de Chavignol

Les ingrédients pour un moule à cake de 22 cm

200 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile d'olive
10 cl de Porto blanc
4 oeufs
1 c à s de basilic ciselé
100 g de tomates séchées
1,5 crottin de Chavignol (ou 2 si vous êtes gourmands)
Sel et poivre

Dans un saladier verser la farine et la levure, mélanger. Ajouter l'huile d'olive et le Porto blanc, sel et poivre et bien mélanger.
Incorporer les 4 oeufs un par un, ajouter le basilic, les tomates séchées coupées en dés et les crottins de Chavignol en dés également. Bien mélanger le tout et verser dans le moule antiadhésif.
Faire cuire 40 mn environ dans le four préchauffé à 200° (à adapter suivant le four).

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>