

Cake aux noix et aux tomates confites

dans la cuisine de Tell ...



Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min



Les Courses

200 g de farine ♥ 3 oeufs ♥ 100 g de cerneaux de noix
6 tomates confites ♥ 10 cl d'huile d'olive ♥ 10 cl de crème liquide
1 sachet de levure ♥ 25 g de beurre ♥ sel & poivre



Le matériel

1 robot ou un fouet
1 moule à cake



La Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Versez la farine et la levure dans un saladier. Creusez un puits au centre. Cassez-y les œufs. Mélangez au fouet en incorporant l'huile petit à petit. Versez la crème liquide. Fouettez bien.

Coupez les tomates confites en petits dés et ajoutez-les avec les cerneaux de noix dans la pâte. Mélangez bien. Beurrez un moule à cake. Versez-y la préparation.

Enfournez et faites cuire 40 min.

Sortez le cake du four et laissez-le tiédir puis démoulez-le dans un plat.

Servez tiède ou froid.



Bien souvent, je prépare les cakes avec une salade un soir de veille de repas avec des amis afin de pouvoir les présenter à l'apéritif ... C'est un gain de temps le jour même et c'est excellent réchauffé quelques secondes au micro onde; ce cake se congèle très bien.