

Cake aux Abricots et à la Feta dans la Cuisine de Tell c'est ...



Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
Repos : 10 min



Les Courses

175 g de farine ♥ 1 cc de levure chimique ♥ 75 g de cassonade
75 g de raisins secs blonds ♥ 150 g d'abricots secs moelleux ♥ 2 oeufs
+ 2 jaunes

100 ml d'huile d'olive douce ♥ 150 g de feta



Le matériel

1 bol
1 saladier
1 moule à cake

1 grille



La Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Battez les oeufs et les jaunes avec l'huile d'olive.

Ajoutez au mélange huile-oeufs, la farine, la levure, la cassonade et les fruits secs.

Mélangez bien puis versez la moitié de la pâte dans le moule recouvert d'un papier sulfurisé (même s'il s'agit d'un moule en silicone, le démoulage s'en trouve largement simplifié !).

Émiettez la fêta sur la pâte et recouvrez du reste de préparation.

Faites cuire 35 à 40 min. Le dessus du cake doit être ferme. La pointe du couteau doit ressortir sèche du centre du gâteau.

Sortez du four puis laissez refroidir 10 min. Démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.