

Gâteau au yaourt salé

Moule ROSACE
Flexipan®



Ingrédients :

- 1 pot de yaourt onctueux type bulgare
- 1 pot d'huile d'olives
- 2 œufs
- 3 pots de farine
- 1/2 pot de parmesan râpé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pots de courgette concassée
- 1 cuillère à soupe de graines de cumin
- 1 cuillère à café de fleur de sel aux épices
- poivre 5 baies du moulin
- 6 tomates "cerise ou olive"



Placer le moule Rosace Flexipan® sur la plaque perforée.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet le yaourt, l'huile, le sel et les œufs.

Ajouter les poudres tamisées : farine, levure, parmesan, cumin et poivre.

Mélanger aux liquides.

Au Tornado®, concasser la petite courgette et mettre l'équivalent de 2 pots dans la préparation.

Couper les tomates "cerise ou olive" en 2.

Placer dans les pétales de la rosace.

Verser une cuillère à soupe de pâte sur chaque 1/2 tomate pour qu'elle ne bouge pas.

Verser le reste de pâte.

Enfourner 30 à 35 min selon votre four.

Dégustation tiède ou froide ...

Fleur de sel aux épices : (code BEA05248)

<http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=370>

Autour de ma table : www.autourdematable.com