

Cake à la tomate, chèvre et persil

Apéro / Plat

A déguster chaud en plat, tiède en apéro ou froid en pique-nique

Couverts : 4

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Œufs x3

Farine 150g

Sachet de levure 1/2

Huile d'olive 8cl

Lait 12.5cl

Emmental râpé 100g

Fromage de chèvre frais 200g

Petites tomates x3

Lardons fumés 100g

Tiges de persil ciselées

Poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (Th 6).

Passez les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante, puis pelez-les et épépinez-les. Coupez-les ensuite en petits dés et faites-les revenir dans une poêle, avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, et poivre. Toute l'eau doit d'évaporer, retirez du feu.

Pendant que les tomates refroidissent, faites dorer les lardons, laissez-les s'égoutter sur un papier absorbant. Emiettez le chèvre en gros morceaux, puis ajoutez les tomates, les lardons froids et le persil.

Dans un bol, fouettez les oeufs, ajoutez la farine, et mélangez. Ajoutez l'huile, le lait

chaud, le gruyère râpé et enfin le mélange chèvre + tomates + lardons.

Verser la préparation dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et enfourner pendant 45 min, jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte propre. Laisser refroidir un peu, et démouler sur une grille.

Variante : le persil peut-être remplacé par du basilic, de la menthe, des herbes de Provence, de la ciboulette... Et le fromage de chèvre par un fromage de vache frais.