

## Cake aux trois poivrons et oignon



Un cake qui rappelle le beau temps, ça vous tente ?? Alors restez ici car c'est la recette du jour ! Un délicieux cake aux trois poivrons et oignon, plein de couleurs, plein de saveurs...juste un régal ! Et c'est une création !

### **Pour 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

200g de poivrons rouge, vert et jaune (j'ai pris en surgelé, mais vous pouvez prendre la moitié de chaque poivron)

3 oeufs

150g de farine

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

1 sachet de levure chimique

100g de crème fraîche allégée

1 oignon

1c. à café de sel

Poivron

Basilic

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans une poêle, faites revenir sur feu doux les poivrons émincé en lamelles (je n'ai pas eu besoin de le faire, ils étaient déjà préparés), (si vous le souhaitez, vous pouvez mettre un peu de matière grasse, moi, j'en ai pas mis).

Emincez l'oignon en rondelle et ajoutez-le aussi dans la poêle avec les poivrons, laissez cuire 10 à 15min. Réservez.

Dans un saladier, fouettez la farine, les oeufs et la levure. Incorporez la crème fraîche puis le lait préalablement tiédi. Ajoutez le gruyère râpé et finissez pas ajouter le sel, le poivron et le basilic. Incorporez la poêlé de poivrons-oignon.

Versez le tout dans un moule légèrement graissé et faites cuire au four pendant 45 à 50min. Laissez bien refroidir avant de le démouler.

Dégustez-le froid, tiède ou chaud !