

Cake au fromage de chèvre, tomates séchées et basilic



Pour aujourd'hui je vous propose un délicieux cake très savoureux mariant le fromage de chèvre avec des tomates séchées et du basilic. Ce cake était très parfumé, un vrai délice ! Chez moi tout le monde l'a adoré et puis il a petit goût du sud, d'été qui fait du bien au moral.

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

95g de crème liquide entière

130g de lait

70g de gruyère râpé

55g de fromage de chèvre en bûche

110g de tomates séchées

2c. à soupe de basilic ciselé

1/2c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Coupez le fromage de chèvre en plus ou moins petits morceaux et mettez-le dans un bol. Coupez les tomates séchées de la même façon et mettez-les dans le même bol. Ajoutez le basilic.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la farine et la levure chimique.

Ajoutez-y la crème liquide et le lait. Incorporez le sel, le poivre. Ajoutez le gruyère râpé et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez le contenu du bol et mélangez.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré.

Enfournez pour 55-min à 1H. A la sortie du four, laissez bien refroidir le cake avant de l'entreposer toute une nuit au frais.

Le lendemain, démoulez le cake et servez chaud ou tiède en le réchauffant ou froid.

