

Cake à la ricotta et aux crevettes



Pour aujourd'hui je vous propose un cake salé ! A la ricotta et aux petites crevettes. C'est un cake tout simple et très savoureux. Une recette légère parfaite pour un repas du soir accompagné d'une salade c'est top ! Voilà une bonne façon de faire un plat qui plaira aux grands comme aux petits !

Pour 6 à 8 personnes

Ingédients:

3 oeufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

100g de ricotta

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

250g de petites crevettes roses (en surgelé)

1c. à café rase de sel

2 pincées de poivre

1c. à café d'aneth séché

2c. à café de ciboulette séché

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez dans un saladier les oeufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit le lait préalablement chauffé puis la ricotta. Ajoutez le gruyère râpé. Salez et poivrez.

Ajoutez les crevettes (décongelées), mélangez et ajoutez les herbes séchées.

Versez la préparation dans un moule légèrement graissé et mettez au four pendant 45min.

Laissez bien refroidir avant de le démouler et de découpez des part.