

## Cake à la tomate et à la mozzarella (concentré de tomates)



Aujourd'hui je vous propose une recette pleine de soleil ! Un délicieux cake salé à la tomate et à la mozzarella et vu que ce n'est pas la saison des tomates j'ai fait un cake au concentré de tomate, c'était une belle création (de moi) qui était vraiment délicieuse, savoureuse,... ! On a beaucoup aimé ce cake qui rappelait l'été et donc le beau temps.

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

3 oeufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

80g de crème fraîche allégée

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

150g de mozzarella

1 petite boîte de concentré de tomates (70g)

Basilic séché

1c. à café de sel

Poivre

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez la mozzarella en cube et réservez-la.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la farine et la levure. Incorporez petit à petit le lait chauffé ainsi que la crème fraîche et le concentré de tomates.

Ajoutez le gruyère râpé et remuez. Incorporez la mozzarella et le basilic, salez et poivrez.

Versez le tout dans un moule à cake légèrement graissé et mettez au four durant 45-50min.

Laissez bien refroidir avant de le démouler et de le découper en tranche.

Dégustez le cake chaud, tiède ou froid !