

Gâteau magique salé tomate, feta et basilic



Qu'on se le dise il fait froid ! Et quand il fait un temps pas terrible terrible j'aime me réconforter en faisant des recettes aux saveurs qui rappellent l'été, la chaleur et ce gâteau magique version salée nous rappelle le beau temps ! Alors non je n'ai pas utilisé des tomates pour mon gâteau magique (car ce n'est pas du TOUT la saison) mais du concentré de tomates. Je voulais aussi qu'il soit marbré donc j'ai divisé ma base en deux. Le concentré de tomates se marie à merveille avec la feta et le basilic. Ce gâteau magique change du traditionnel cake, c'était vraiment délicieux et il a beaucoup plus (j'ai d'ailleurs faillit ne pas en avoir !).

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

30g d'huile d'olive

90g de farine

4 feuilles de basilic

35cl de lait

200g de feta

70g de concentré de tomates

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez ensuite la farine, le basilic ciselé, puis le sel et le poivre, généreusement dosés. Versez le lait progressivement, sans cesser de fouetter.

Versez la moitié de la préparation dans un second saladier et ajoutez-y le concentré de tomates, mélangez bien.

Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur. Séparez les blancs en neige en deux. A l'aide d'un fouet, incorporez les blancs en neige en trois fois aux deux préparations précédentes. Mélangez tout en cassant légèrement les blancs afin qu'il reste encore des morceaux.

Coupez en dés la feta et placez-la dans le fond d'un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Versez les préparations sur la feta en les alternant. Enfourez pour 50min à 1H.

Laissez refroidir puis réservez au frais au moins 3H, une nuit au mieux. Démoulez le gâteau et servez.