

Recette cake tomates cerise, mozzarella, basilic. jeudi

125 g tomates, 1 branche de basilic, 125 gr mozzarella, 3 oeufs, 10 cl crème, 200 gr farine, 10 cl huile, 1 sachet de levure, sel, poivre. Préchauffer le four à 180°
Laver les tomates cerise, couper en 2. Egoutter la mozzarella, couper en lamelles.
Laver, sécher, effeuiller et ciseler le basilic. Verser la farine et la levure dans un saladier. Creuser un puits, y casser les oeufs, mélanger au fouet en incorporant l'huile en filet puis la crème. Fouetter bien, ajouter les tomates, la mozzarella, le basilic, saler, poivrer et mélanger.
Chemiser un moule à cake, verser la préparation, enfourner 45 mn.

Annie P.