

Cake poivron Feta olives noires

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION : 20 MINUTES - CUISSON : 45 MINUTES

Publiée le dimanche 10 février 2002

Ingrédients

- 150g de farine
- 3 œufs
- 8 cl d'huile d'olives
- 12,5 cl de lait
- 100g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 150 g de Feta
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 2 cuillères à café d'huile d'olives
- sel et poivre

Préparation

Laver et sécher les deux poivrons. Les mettre sur une plaque et les faire griller sous le grill du four. Quand ils sont bien grillés, les mettre dans un saladier et les recouvrir d'un film alimentaire. Les laisser refroidir.

Pendant ce temps, couper la Feta en dés et les olives noires en deux.

Eplucher les poivrons, les couper en lanières et les faire fondre doucement dans une poêle avec les cuillerées à café d'huile d'olives. Laisser refroidir.

Faire préchauffer le four thermostat 6 (180°).

Pendant ce temps, mélanger au fouet les œufs, la farine et la levure.

Incorporer petit à petit l'huile et le lait. Ajouter le gruyère râpé.

Ajouter la Feta et les olives noires. Incorporer délicatement les poivrons.

Verser la préparation dans un moule non graissé mais chemisé d'un papier cuisson.

Mettre au four 45 minutes.

Laisser refroidir et couper en tranches minces.

Ce cake peut se servir en apéritif. Pour un plat principal, il sera délicieux accompagné d'une salade verte et dés de tomates avec une vinaigrette au basilic.

Origine : « Les cakes de Sophie »