

œufs	farine	huile	lait	gruyère	feta	olives
3	150	1dl	1dl	100g	150	50g
5	250	1,6 dl	1,6dl	166g	250g	88g

Cake AUX POIVRONS, À LA FETA ET AUX OLIVES NOIRES

INGRÉDIENTS

3 œufs
 150 g de farine
 1 sachet de levure
 1dl 8 cl d'huile d'olive
 1dl 12,5 cl de lait entier
 100 g de gruyère râpé
 1 petit poivron vert
 1 petit poivron rouge
 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 150 g de feta (fromage grec)
 50 g d'olives noires
 1 pincée de sel
 2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Faites griller les poivrons au four, épluchez-les et épépinez-les.
- Coupez-les en lamelles, mettez-les dans une poêle avec les deux cuillerées d'huile d'olive et ajoutez le sel. Faites mijoter doucement 45 minutes. Laissez refroidir.
- Coupez la feta en dés et ajoutez-y les olives coupées en deux. Réservez. Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez ensuite le mélange poivrons-feta-olives à la pâte, remuez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.