

GÂTEAU au YAOURT aux TOMATES CONFITES et FROMAGE de BREBIS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

Difficulté : Facile

Matériel : un moule à cake de 26 cm de long

INGRÉDIENTS

- 1 pot de yaourt nature (125g) • 3 pots de farine T45 (250 g) • 1/2 pot d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique • 3 œufs • 10 tomates confites • 1 càc rase de piment d'Espelette
- 1/2 pot de fromage de brebis (100 g) • sel, poivre

RÉALISATION

Beurrer un moule à cake et le réserver au frais.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Verser le yaourt dans un saladier, laver et essuyer le pot pour la suite. Ajouter les œufs, mélanger au fouet. Ajouter la farine, la levure et piment. Mélanger, saler et poivrer (peu à cause du fromage). Terminer par l'huile d'olive.

Ajouter le fromage coupé en petits cubes et les tomates confites coupées également en petits dès. Mélanger à la spatule.

Verser dans le moule et enfourner pour 45 min à 1h. Pour vérifier la cuisson, planter une lame, elle doit ressortir sèche.

Démouler sur une grille et laisser complètement refroidir avant de découper.