

Cake au pesto et tomates séchées



Shopping : Pour une dizaine de bouchées ou un grand cake

- 3 œufs entiers
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique (0.5 sachet environ)
- 10 cl d'huile (j'ai mis moitié tournesol, moitié olive)
- 150 g de lait (à température ambiante)
- 120 g d'emmental râpé
- 100 g de tomates séchées
- 130 g de pesto environ
- Sel, poivre 5 baies, fleur de sel
- Une poignée de pignons de pin (facultatif)

In process :

- Mettez les tomates dans de l'eau chaude 10 min, puis égouttez-les et les couper grossièrement en morceaux.
- Préchauffez le four à 180°.

- Tamisez la farine avec la levure.
- Ajouter les œufs un par un en mélangeant avec une cuillère en bois ou une spatule.
- Ajoutez l'huile, le lait, les tomates.
- Incorporez le gruyère râpé.
- Mélangez bien et assaisonnez.
- Versez dans un moule à cake beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson la moitié de la préparation.
- Mettre une couche de pesto, recouvrir du restant de pâte.
- Parsemez de pignons de pin.
- Faites cuire 40-45min à 180° (20 à 25 min pour des portions individuelles), jusqu'à ce qu'une lame ou une brochette en bois ressorte propre.

A manger chaud ou froid.

Remarque : ces cakes se prêtent à toutes les envies, on peut varier leur contenu à l'infini.

Ils se congèlent très bien. Vous pouvez les couper en tranches avant de les mettre au frais.