



Cake aux tomates séchées, chèvre et graines

26/03/2019 à 10h21

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 75 cl d'huile
- 12,5 cl de lait
- 100 g d'emmental râpé
- 1 pincée de sel et poivre
- 1 bûche de chèvre découpée en dés
- 100 g de tomate séchée
- 2 tomates fraîches découpées en petits cubes

Préparation :

- Commencez par mélanger la farine et la levure;
- Ajoutez les œufs, le lait et l'huile (vous pouvez utiliser différentes huiles);
- Ajoutez l'emmental râpé, le sel et le poivre;
- Votre base est prête !
- A présent ajoutez le mélange Power mix, les tomates, et les dés de chèvre;
- Mélangez et versez la préparation dans un moule à cake;
- Enfourez 45 min à 180°C.