



Cake salé aux tomates séchées, olives et sa tartinade de fromage feta

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [BOULANGERIE](#) - [NOËL](#) - [REPAS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 grammes de farine (approx 2 tasses)
- 4 grammes de levure sèche instantanée (moitié d'un sachet)
- 1 tasse de tomates séchées dans l'huile, coupées en petits morceaux
- $\frac{3}{4}$ tasse d'olives noires, coupées en tranches
- 120 ml de lait
- 100 ml d'huile (perso, je prends celle des tomates séchées)
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 tasse de gruyère, râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F .
2. Dans un bol, mélanger la farine, la levure avec le lait, l'huile et les jaunes d'œufs en ajoutant les ingrédients liquides doucement tout en fouettant.
3. Dans un autre bol, monter les blancs en neige.
4. Incorporer délicatement les blancs à la préparation de farine.
5. Saler et poivrer et bien brasser.
6. Ajouter les olives, l'ail, le fromage et les tomates séchées au mélange.
7. Bien brasser.
8. Verser le mélange dans un moule à pain, idéalement en verre, préalablement huilé.
9. Égaliser la pâte et enfourner pendant 45 minutes .
10. Laisser un peu refroidir. Démouler, couper en tranches et servir tiède ou froid avec la tartinaide au feta.