

Recette de notre CAKE BROCOLI / TOMATES / PERSIL



unemaîtresse.fr

Ingédients

- 200 g de farine



- 10cl de lait chaud



- 3 oeufs



- 300g de brocoli



- 3 tomates



- 10cl d'huile d'olive



- 100g de gruyère râpé



- un peu de persil



- du sel et du poivre

Étapes

- Mettre la farine dans un saladier, ajouter les œufs, la levure, le sel, poivre, et persil.
- Bien mélanger.
- Puis ajouter le lait chaud, remuer, l'huile d'olive et le gruyère râpé.
- Entre temps, faire cuire à la vapeur les brocolis, et découper les tomates en petits morceaux en réservant le jus et les pépins.
- Verser le tout dans la préparation et mettre dans un moule à cake beurré.
- Faire cuire 45 min à 180°C (thermostat 6).