



Cakes salés

Cake aux tomates confites, à l'aubergine et à la courgette



1h **15 min** **45 min** **0** **313**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à cake

230 g **Fromage blanc**
120 g **Gruyère râpé**
230 g **Farine**
1 c. à soupe **Levure chimique**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson des légumes

60 g **Tomate(s) confite(s)**
1 **Courgette**
1 **Aubergine**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Oignon(s)**
1 botte(s) **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher et ciseler les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Laver et ciseler le basilic.
- 3 Laver et couper en morceaux la courgette et l'aubergine.
- 4 Couper les tomates confites en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, faire revenir les oignons avec les tomates, la courgette et l'aubergine jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.
- 6 Ajouter le basilic, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Ôter la poêle du feu quand les légumes sont cuits, réserver.

Étape 2

Préparation du cake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Battre les œufs, l'huile d'olive et le fromage blanc dans

un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

- 3** Verser ensuite la farine et la levure, bien remuer afin d'obtenir une préparation lisse et homogène.
- 4** Assaisonner avec du sel et du poivre, ajouter les légumes et mélanger à nouveau.
- 5** Ajouter peu de sel du fait de la présence de tomates confites.
- 6** Ajouter le gruyère et remuer une dernière fois.
- 7** Verser dans le moule à cake, enfourner pendant 45 minutes.
- 8** Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le cake : celle-ci doit ressortir sèche.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir le cake du four, le laisser un peu refroidir avant de le découper.
- 2** Servir tiède ou froid.