

CAKE AUX ARTICHAUTS ET CITRONS CONFITS

250g de fonds d'artichauts égouttés coupés en dés
3 oeufs
100g de ricotta
½ c café de sel
1 pincée de poivre blanc et 1 de baies roses moulues
180g de farine
1 sachet de levure chimique
100g de lait
50g d'huile neutre
1 voir 1,5 citron confit coupés en petits dés
8 à 12 tomates confites selon taille coupées en dés

Préchauffer le four 180°
Beurrer le moule à cake

Mettre les oeufs, la ricotta, le sel, le poivre, les baies roses mixer 10' vitesse 2
Ajouter la farine et la levure et mixer 6' vitesse 4
Ajouter le lait et l'huile et mixer 15' vitesse 4

Verser le mélange dans le saladier où sont réunis les artichauts, les tomates confites et citrons confits et remuer jusqu'à l'obtention d'un parfait mélange

Verser ce mélange dans le moule à cake et enfourner pour 40 minutes environ

Déguster froid
tout aussi bon le lendemain si gardé au frais car les arômes sont peut être encore plus développés

Sans robot, se réalise sans problème