

CAKE au CHEVRE et POIVRONS

Ingrédients

- 180g de fromage de chèvre
- 1 petit poivron rouge
- 15 feuilles de menthe fraîche
- 50 g de raisins secs
- 100g de maïzena
- 125 de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 2c à soupe d'huile d'olive
- 5cl de lait
- Sel et poivre

Préparation et Cuisson

Mettez les raisins à tremper (ou gonfler 1mn au micro ondes). Egouttez et séchez les sur un linge.

Préparez la pâte : mélangez la maïzena, la farine, la levure. Ajoutez les œufs, mélangez. Délayez peu à peu l'huile et le lait. Poivrez et salez.

Préchauffez le four à 180° (th 6)

Ajoutez le poivron coupé en petits dés, la menthe finement ciselée, les raisins et enfin le chèvre coupé en dés moyens.

Versez la préparation dans un moule à cake. Enfournez 40mn environ.

Démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.