

Cake au pesto dès de poulet et tomates cerises

Ingrédients

150 gr de farine

1 cc de levure chimique

3 oeufs

100 ml de crème liquide

2 cs d'huile d'olive

2 belles cs de pesto

quelques dès de poulet

des tomates cerises qui se battaient en duel

une poignée de gruyère râpé

sel et poivre aux 5 baies

Mélanger la farine, la levure

Ajouter en mélangeant bien entre chaque ajout les oeufs, la crème, l'huile d'olive, le pesto, les dès de poulet, les tomates coupées en dès et enfin le gruyère

Saler et poivrer

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

